

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & plat & dessert</i>		68
<i>Entrée & plat & fromage</i>		71
<i>Entrée & plat & fromage & dessert</i>		79
<i>Deux entrées & plat & fromage & dessert</i>		88
<i>Huîtres de Bouzigues No 2 spécial^{2, 12}</i> <i>sur gros sel de mer</i>	<i>Les trois</i>	15
<i>Foie gras de canard mi-cuit^{1, 3, 7, 8, 12}</i> <i>Fruits du moment acidulés</i> <i>Brioche maison</i>		32
<i>Gravlax^{3, 4, 6, 7, 11}</i> <i>Gingembre confit</i> <i>Glace wasabi</i>		26
<i>Gaspacho de melon et poivron¹²</i> <i>Sorbet poivron rouge au miel</i>		20
<i>Riz de Camargue « Bio »^{7, 8, 9, 12}</i> <i>en risotto crémeux aux girolles</i> <i>Tuile de parmesan</i>	<i>Portion entrée</i> <i>Portion plat</i>	30 38
<i>Jambon Pata Negra « Bellota » en fins copeaux^{1, 5, 8}</i> (hors menu) <i>Bruschetta à l'ail et tomate</i>		40
<i>Tomate de Camargue et Mozzarella di Buffala^{1, 5, 7, 8, 12}</i> <i>Granola aux herbes et parmesan</i>		23

* * * * *

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

Déclaration des allergènes

*1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques*

<i>Bar en croûte de sel</i> ^{3, 4, 7, 9, 12}	(hors menu)	servi pour deux personnes	90
<i>Beurre au champagne</i>			
<i>Filet de bar</i> ^{4, 7, 9, 12}			36
<i>Jus de crustacés</i>			
<i>Filet de turbot</i> ^{4, 7, 9, 12}			38
<i>Bouillon Thaï doux</i>			
<i>Poisson du jour</i> ^{4, 7, 9, 12}			34
<i>Beurre blanc au piment d'Espelette</i>			
<i>Filet de bœuf Simmental</i> ^{7, 9, 12}			41
<i>Jus au foie gras</i>			
<i>Noisette d'agneau en croûte de café</i> ^{1, 7, 9, 12}			42
<i>Jus au romarin</i>			
<i>Côte de veau</i> ^{7, 9, 12}	(hors menu)		44
<i>Jus aux morilles</i>			
<i>Suprême de poulet fermier</i> ^{7, 8, 9, 12}			37
<i>Jus au xérès</i>			

* * * * *

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

Déclaration des allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

<i>Notre terroir fromager</i> ⁷	20
<i>Macaron « maison » framboise</i> ^{1, 3, 7, 8} Sorbet framboise	15
<i>Coulant au chocolat « Tainori »</i> ^{1, 3, 7, 8} Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	15
<i>Sabayon aux fruits rouges</i> ^{1, 3, 7, 8}	15
<i>Suggestion du jour</i> ^{1, 3, 7, 8} de notre chef pâtissier	15

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

Déclaration des allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques