

CARTE

TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON



SAUMON FRAIS MARINÉ PAR NOS SOINS, SORBET À LA CORIANDRE FRAICHE 22 €

TOMATES GRILLÉES À LA VINAIGRETTE D'AGRUMES, MOZZARELLA DI BUFALA 20 €

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON CONFECTIIONNÉE PAR NOS SOINS 21 €

PETITE SOUPE DE FAVOUILLE (PETIT CRABE) CROUTONS, GRUYÈRE, ROUILLE 21 €



ESCALOPE DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE (COUSIN DU LOUP) 29 €
AUX EFFLUVES DE PROVENCE SAUCE ANCHOÏADE

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉ, AU FENOUIL ET GRAINES D'ANIS 28 €

PAVÉ DE THON ROUGE GRILLÉ ET RISOTTO CRÉMEUX 30 €

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE AUX PETITES RAVIOLES DU ROYANS 32 €

SUPRÊME DE PINTADE AUX RAISINS,
POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE 29 €



CHOIX DE PÂTISSERIES ET DE DESSERTS GLACÉS GOURMANDS 12 €

ET

PETITES MIGNARDISES MAISON

NOS PRODUITS SONT FRAIS, ÉTANT TRIBUTAIRES DES ARRIVAGES, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER
VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE.

PRIX NETS

FERMETURE HEBDOMADAIRE TOUS LES LUNDI, MARDI EN INTERSAISON
SAUF DU 1 ER MAI AU 31 AOUT 7/7JOURS OUVERT TOUS LES MIDIS ET SOIRS



Demandez LA CARTE CADEAU (exclusivement pour offrir)

Bon cadeau **65 €** tout compris par personne, Anniversaires, remerciements, plaisir d'offrir...

Comprenant : Choix d'apéritif et amuse-bouche maison

Choix dans le menu de saison

½ bouteilles de vin, et le café

Nos produits sont frais et faits maison préparé par le Chef Didier Perrot.