

Carte du jour

Les entrées

<i>Jambon, melon, gaspacho blanc</i>	27€
<i>Tataki de thon rouge de méditerranée</i>	28€
<i>Asperges à la plancha, purée de petit pois, fèves et œuf mollet</i>	29€
<i>Céviche de daurade à la péruvienne</i>	30€

Les plats

« Tous sont accompagnés de légumes aux saveurs provençales »

<i>Poisson sauvage grillé (selon arrivage)</i>	12€ les 100g
<i>Gambas grillées</i>	38€
<i>Épaule d'agneau confite</i>	40€
<i>Plat végétarien : côtelette d'aubergine panée, spaghetti de courgettes et tomates du pays</i>	30€

Les desserts

<i>Mousse au chocolat et gruée au cacao</i>	15€
<i>Tarte aux citrons du jardin</i>	15€
<i>Baba au rhum</i>	16€
<i>Glaces artisanales (2 boules) : chocolat, vanille, café, noisettes, rhum raisin</i>	11€
<i>Sorbets artisanaux (2 boules) : citron, fraise, mangue, agrumes, litchi-framboise, cacao piment d'espelette</i>	11€

Fromages

<i>Assiette de fromages affinés</i>	18€
-------------------------------------	-----

Menu Enfant à 25 euros

« Un plat et une glace au choix »

<i>Filet de poisson pané avec frites ou légumes</i>
<i>Filet de poulet avec frites ou légumes</i>

« Taxes et service compris »

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes