



COM MEN CER

Oeuf parfait à la truffe ⁵ champignons de Marseille, sarasin	14€
Huître de Camargues, riz de veau, kiwi ^{2,14}	16€
Black pudding snacké - PLAT SIGNATURE ^{9,10} terrines de boudin noir, céleri rémoulade raifort, granny smith	15€
Poireau vinaigrette, oeufs de saumon ^{4,7,8} mélasse de grenade, betterave, pistache	13€
Tataki d'espadon ^{2,4} vinaigrette de corail sriracha et agrumes, radis noir	17€
Pan con tomate y jamon iberico 24 mois ¹	22€

PLATS

Carré de cochon - Label Rouge purée de patate douce cacao, salade de fenouil à l'orange	27€
Filet de canette de Barbarie ^{6,9,11} laquée au sirop d'érable - soja - sésame, purée de céleri rave, poire pochée brûlée	26€
Filet de dorade - palourdes ^{4,7,14} purée de carottes et vanille, petits légumes, sauce soubise dégaine	27€
Risotto crevette ² mantecato "à la pomme", câpres, huile d'olive	25€
Joue de boeuf Angus kari japonais, riz basmati	24€
Burger de boeuf ¹ comté, salade, tomate, ketchup de pomme verte, mayonnaise raifort, frites fraîches	23€

A PARTAGER

Côte de boeuf	1kg	80€
Loup entier	100g	10€

DES SE RTS

Mille-feuille au café, glace au yaourt ^{1,7}	9€
Baba au Rhum ^{1,7} ananas, raisin, chantilly au beurre noisette	9€
Fromage blanc, granola, glace fruits exotiques ^{1,5,7}	9€
Café gourmand ^{1,5,7} crème brûlée, fromage blanc granola, moelleux biscuit, riz au lait	11€
Chèvre frais - Médaille d'Or - Aureille - Confiture ⁷	9€
Riz au lait ^{7,8} caramel laitier et sa nougatine	9€

FORMULE DÉJEUNER 25€
Du Lundi au Vendredi

PLAT & DESSERT

ALLERGÈNES

Nous vous indiquons les aliments susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

1. GLUTEN | 2. CRUSTACÉ | 3. OEUF | 4. POISSONS | 5. CACAHUËTE | 6. SOJA | 7. LAIT
8. FRUITS SECS À COQUES | 9. CÉLERI | 10. MOUTARDE | 11. SÉSAME | 12. SULFITES | 13. LUPINS
14. MOLLUSQUE