

Menu 41 euros

Entrées

Aubergine de deux façons, snakée et en caviar, tomates confites, noisettes torréfiées, yaourt menthe 14€

Ou

Filet de maquereau mi- cuit à la flamme, betterave cuites en croute de sel, mayonnaise au wasabi 16€

Plats

Suprême de poulet fermier grillé à la Marocaine, fallafel, coulis de poivrons, sauce tahina 25€

Ou

Truite aux amandes : Filet de truite cuit à l'unilatéral, crème d'amande, flan de courgette, crumble aux amandes 24€

Ou

Filet d'agneau rôti, patates douces, oignon de Simiane confit, jus à la sarriette 28€

Desserts

Millefeuille chocolat noir/nougatine, crème glacée à la vanille bourbon 10€

Figues rôties au romarin, mousse au petit suisse, tuile de spéculoos 10€

Les fromages de brebis de B&B Raymond et de chèvres des fromageries Perez 10€

La Bouillabaisse en deux services 55€ par
personne

Pour deux personnes minimum, doit être commandée au moins 24 heures à l'avance

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les enfant (jusqu' à 10 ans)
13 euros

Filet de poulet rôti, légumes du moment
Ou
Dos de cabillaud, légumes du moment

Dessert

Deux boules de glace au choix
(vanille, chocolat, fraise, caramel)

Menu du jour
Entrée / Plat / Dessert 25€

Au Déjeuner uniquement, du mercredi au vendredi
(Hors jours fériés)

Toutes nos viandes sont d'origine française.