

Les Entrées

Saumon fumé sur galette grand-mère à la crème de raifort Petit 12.50€ | Grand 15.50€

Soupe de poisson à la marseillaise avec son aïoli et ses croûtons - 8.50€

Dodine de foie gras mi cuit au torchon 16.50€

Carpaccio de Boeuf à la catalane copeaux de Parmesan - 15.50€

Salade océanique avec nos poissons d'arrivage - Petite 9.50€ | Grande 15.50€

chèvre chaud en manteau de sesames et mesclun de salade -| 13.50€

Salade maison (divers germes poêlés et champignons frais) - Petite 8.50€ | Grande 12.50€

Crèmes dubarry - 7.50€

Nos salades estivales

Sardines millésimée,
Salade de pomme de terre arlequin 14€50

Melon de cavaillon, jambon serrano
Et mesclun de salade 16€50

Salade rafraichissante, pomélo rouge et blanc
Gambas en croûte de pomme de terre 19€50

Les Poissons

filet de lieu jaune à la Provençale - 19.00€

Tagliatelle

Blanc de sandre à la façon du Chef - 19.50€

Risotto

Filet de St Pierre - 19.50€

Pommes vapeurs sauce Noilly Pratt

Les Viandes

Filet de bœuf argentin - 24.00€

sauce au foie gras légumes du marché

Carré d'agneau fermier en croûte provençale - 24.00€

ratatouille provençale jus corsé à la fleur de thym

Pavé de veau sauce foie gras - 22.50€

trilogie de légumes pommes poires

Filet mignon de veau sauce aux morilles - 25.50

pommes poires

Rumsteck au poivre vert - 19.50€

ou sauce pinot noir à l' échalote gratin de pomme de terre à la truffe