

*Notre Menu à 53 €*

*Composé d'une entrée, d'un plat, de notre plateau de fromage et d'un dessert*

*Notre Menu à 48 €*

*Composé d'une entrée, d'un plat, de notre plateau de fromage ou d'un dessert*

*Notre Menu à 44 €*

*Composé d'une entrée, d'un plat ou d'un plat et d'un dessert*

*(Uniquement servi le midi en semaine – non servi le samedi et le dimanche)*

*Prix nets*

*Nous vous proposons une cuisine « raisonnée » élaborée avec des produits frais de qualité dont nous connaissons l'origine ; nous essayons de respecter les saisons et choisissons de préférence des produits locaux.*

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.*

*Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*

## Nos Entrées

*Foie gras de canard au torchon, pané à la réglisse et sa brioche* 23 €

*Tarte fine de lieu fumé et crémeux à la burrata* 22 €

*Raviole ouverte de crabe, légumes croquants,  
émulsion citronnelle gingembre* 22 €

*Minis poivrons farcis au fromage de chèvre frais, miel  
Et noix de macadamia torréfiées* 19 €

*Filet de caille, purée de poire et panais, potimarrons en pickle* 23 €

## Nos Poissons

*Notre poisson du jour de la criée du Grau du Roi* 33 €

*Nage du littoral méditerranéen, rouille et croutons* 34 €

*Filet de Daurade coryphène aux coquillages, purée de brocolis  
et huile d'argan* 34 €

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.*

*Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*

### Nos Viandes:

*Pluma de porc ibérique, miel, courge et agrumes,  
riz sauvage de Camargue* 33 €

*Cuisse de volaille de Bresse farcie aux abats, petits légumes de saison* 33 €

*Filet de bœuf de Montbéliard, en croute Béarnaise, pomme de terre boulangère  
aux algues Nori (4€ de supplément dans nos menus)* 38 €

*Notre Plateau de Fromages* sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

### Nos Desserts (à commander en début de repas)

*Poire pochée farcie à la crème d'amande, glace caramel au beurre salé* 13 €

*Tarte au chocolat et butternut, crème glacée double à la vanille* 13 €

*Tarte aux pommes caramélisées au Calvados, glace rhum raisin* 13 €

*Tiramisu à la prune, crème montée au Mascarpone* 13 €

*Glaces et sorbets maison aux fruits de saison* 9 €

Glaces : Pistache, Caramel, Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Noix de coco

Sorbets : Litchi, Framboise, Fraise, Mangue, Myrtille, Pomme, Marc de Garlaban

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.*

*Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*