

La Carte Gastronomique

Entrée & plat & fromage ou dessert 60
Deux entrées & plat & fromage ou dessert 78

Deux entrées & plat & fromage & dessert 84
(Pour ce menu, les mets seront identiques pour l'ensemble de la table)

<i>Huîtres de Bouzigues No 2 spécial²</i> <i>sur gros sel de mer</i>	<i>Les trois</i>	12
<i>Foie gras de canard mi-cuit^{1, 3, 7, 12}</i> <i>Chutney de mangue et baies de Goji</i> <i>Brioche maison</i>		27
<i>Gravlax^{3, 4, 6, 7, 11}</i> <i>Gingembre confit</i> <i>Glace wasabi</i>		21
<i>Velouté de petits pois^{1, 6, 7, 9}</i> <i>Ecume de lard de Colonata</i>		22
<i>Riz de Camargue « Bio »^{7, 9, 12}</i> <i>en risotto crémeux aux asperges vertes</i> <i>Tuile de parmesan</i>		24

<i>Poisson du jour^{2, 4, 6, 7, 9, 12}</i> <i>Emulsion de Bouillabaisse</i>		29
<i>Filet de daurade^{4, 7, 9, 12}</i> <i>Beurre blanc citronné</i>		32

Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs du mardi au dimanche
de 12h30 à 13h45 et de 19h30 à 21h30.

Déclaration des allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

Spaghetti ^{1, 7, 12} aux trompettes de la mort préparées en salle dans une meule de Parmigiano Reggiano	29
Filet de bœuf Simmental ^{7, 9, 12} Jus au foie gras	36
Duo d'agneau ^{7, 9, 12} Jus au thym	37
Filet de canette ^{7, 9, 12} Jus acidulé	34
* * * * *	
Notre terroir fromager ⁷	16
Fraises de pays ^{3, 7, 12} en gratin à la rhubarbe Glace vanille	14
Coulant au chocolat Guayaquil ^{1, 3, 7} Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace chocolat	14
Delice de myrtilles et de framboises ^{1, 3, 7, 8, 12} Coulis de fraises	14
Suggestion du jour ^{1, 3, 7, 8} de notre chef pâtissier	13

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs du mardi au dimanche
de 12h30 à 13h45 et de 19h30 à 21h30.*

Déclaration des allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques