

# La Carte Gastronomique

<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage ou dessert</i>		60
<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>		69
<i>Deux entrées &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>		84
<i>Huitres de Bouzigues No 2 spéciale<sup>2</sup></i>	<i>Les trois</i>	12
<i>sur gros sel de mer</i>		
<i>Foie gras de canard mi-cuit<sup>1, 3, 7, 12</sup></i>		28
<i>Chutney de pommes</i>		
<i>Brioche maison</i>		
<i>Gravlax<sup>3, 4, 6, 7, 11</sup></i>		22
<i>Gingembre confit</i>		
<i>Glace wasabi</i>		
<i>Gaspacho de melon et poivron<sup>3, 12</sup></i>		18
<i>Sorbet poivron rouge au miel</i>		
<i>Riz de Camargue « Bio »<sup>7, 9, 12</sup></i>		28
<i>en risotto crémeux aux girolles</i>		
<i>Tuile de parmesan</i>		
<i>Jambon Pata Negra en fins copeaux<sup>1, 5</sup></i>		33
<i>Bruschetta à l'ail et tomate</i>		

\* \* \* \* \*

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

<b>Homard Breton</b> <sup>1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12</sup> <i>Façon bouillabaisse</i>	<i>Plat hors menu</i>	<b>59</b>
<b>Poisson du jour</b> <sup>4, 7, 9, 12</sup> <i>Beurre blanc au piment d'Espelette</i>		<b>30</b>
<b>Filet de Daurade</b> <sup>4, 6, 7, 9, 11, 12</sup> <i>Bouillon Thaï doux</i>		<b>31</b>
<b>Filet de Bar</b> <sup>2, 4, 7, 9, 12</sup> <i>Jus de coquillages</i>		<b>33</b>
<b>Filet de Simmental</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Jus au foie gras</i>		<b>37</b>
<b>Filet de Canette</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Jus aux fruits rouges</i>		<b>35</b>
<b>T-bone de Veau</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Sauce à la sauge</i>		<b>38</b>
<b>Suprême de Poulet fermier</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Crème aux trompettes de la mort</i>		<b>29</b>

\* \* \* \* \*

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

<i>Sélection de fromages</i> <sup>7</sup>	16
<i>Macaron « maison » framboise</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> Sorbet framboise	14
<i>Coulant au chocolat « Tainori »</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	14
<i>Fraîcheur de fruits du moment au Muscat</i> <sup>12</sup> Sorbet verveine	14
<i>Suggestion du jour</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> de notre chef pâtissier	13

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