

# La Carte Gastronomique

<i>Entrée &amp; plat &amp; dessert</i>		68
<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage</i>		71
<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>		79
<i>Deux entrées &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>		88
<i>Huîtres de Bouzigues No 2 spécial<sup>2, 12</sup></i> <i>sur gros sel de mer</i>	<i>Les trois</i>	15
<i>Foie gras de canard mi-cuit<sup>1, 3, 7, 8, 12</sup></i> <i>Chutney de fruits exotiques</i> <i>Brioche maison</i>		32
<i>Gravlax<sup>3, 4, 6, 7, 11</sup></i> <i>Gingembre confit</i> <i>Glace wasabi</i>		24
<i>Velouté de petits pois<sup>7, 8, 9, 12</sup></i> <i>à la fève de tonka</i>		20
<i>Riz de Camargue « Bio »<sup>7, 8, 9, 12</sup></i> <i>en risotto crémeux aux artichauts</i> <i>Tuile de parmesan</i>	<i>Portion entrée</i> <i>Portion plat</i>	29 35
<i>Jambon Pata Negra en fins copeaux<sup>1, 5, 8</sup></i> <i>Bruschetta à l'ail et tomate</i>	<i>(hors menu)</i>	40

\* \* \* \* \*

*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>Poisson du jour</b> <sup>4, 7, 9, 12</sup> <i>Émulsion à la Barigoule</i>	<b>32</b>
<b>Filet de bar</b> <sup>4, 7, 9, 12</sup> <i>Sauce vierge</i>	<b>36</b>
<b>Filet de turbot</b> <sup>4, 7, 9, 12</sup> <i>Crème de chorizo</i>	<b>38</b>
<b>Filet de bœuf Simmental</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Jus au foie gras</i>	<b>40</b>
<b>Suprême de poulet fermier</b> <sup>7, 8, 9, 12</sup> <i>Sauce basquaise</i>	<b>37</b>
<b>Côte de veau</b> <sup>7, 9, 12</sup> <i>Jus aux morilles</i>	<b>44</b>
	<i>(hors menu)</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

<i>Notre terroir fromager</i> <sup>7</sup>	20
<i>Mille-feuille croustillant de fraises</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> à la vanille	15
<i>Délice aux fruits exotiques</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> Sorbet fruit de la passion	15
<i>Coulant au chocolat « Tainori »</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	15
<i>Suggestion du jour</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> de notre chef pâtissier	15

*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