

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & Plat & Dessert</i>		70
<i>Entrée & Plat & Fromage</i>		73
<i>Entrée & Plat & Fromage & Dessert</i>		81
<i>Deux Entrées & Plat & Fromage & Dessert</i>		90
<i>(à commander avant 21 :00)</i>		
<i>Huitres de Bouzigues N°2 spécial^{2, 12}</i> <i>sur gros sel de mer</i>	<i>Les trois</i>	15
<i>Foie gras de canard mi-cuit^{1, 3, 7, 8, 12}</i> <i>Chutney de fruits</i> <i>Brioche maison</i>	<i>(supplément menu 9 €)</i>	43
<i>Gravlax^{3, 4, 6, 7, 11}</i> <i>Gingembre confit</i> <i>Glace wasabi</i>		28
<i>Soupe de poissons 'Maison'^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14}</i> <i>et sa garniture</i>		20
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »^{7, 8, 9, 12}</i> <i>aux girolles</i> <i>Tuile de parmesan</i>	<i>Portion entrée</i> <i>Portion plat</i>	28 34
<i>Tomate et Mozzarella di Buffalo^{1, 3, 7, 9, 11, 12}</i> <i>Granola et parmesan</i>		23

*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*

Homard ^{2, 4, 7, 9, 12} Cuit à la plancha et en croquette Bisque crémée	(hors menu)	56
Filet de bar ^{4, 7, 9, 12} Salsa fruit de la passion		38
Filet de turbot ^{4, 7, 9, 12} Vierge aux câpres et citron confit		39
Filet de daurade ^{2, 4, 7, 9, 12} Jus aux coquillages		38
Tournedos de filet de bœuf ^{7, 9, 12} Jus au foie gras		43
Suprême de poulet fermier ^{7, 9, 12} Jus aux trompettes de la mort		37
Entrecôte de veau ^{7, 9, 12} Jus aux morilles		40
Médailon d'agneau ^{7, 9, 12} Jus au thym		43

*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> ⁷	26
<i>Chiboust à la vanille</i> ^{1, 3, 7, 8} <i>Déclinaison de fruits rouges</i>	16
<i>Moelleux au chocolat « Taïnoré »</i> ^{1, 3, 7, 8} <i>Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue</i> <i>Glace vanille</i>	16
<i>Carpaccio de pêche aux framboises</i> ^{1, 3, 7, 8} <i>Granité au muscat</i>	16
<i>Suggestion du jour</i> ^{1, 3, 7, 8} <i>de notre pâtissier</i>	16

*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*