

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & Plat & Dessert</i>		72
<i>Entrée & Plat & Fromage</i>		75
<i>Entrée & Plat & Fromage & Dessert</i>		82
<i>Deux Entrées & Plat & Fromage & Dessert</i>		92
<i>(à commander avant 21h00)</i>		
<i>Huitres spéciales N°2 de Bouzigues</i> ^{2, 12}	<i>Les trois</i>	15
<i>sur gros sel de mer</i>		
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlé</i> ^{1, 3, 7, 8, 12}	<i>(supplément menu 5 €)</i>	39
<i>Pain perdu</i>		
<i>Fruits du moment rôtis</i>		
<i>Duo de Gravlax de saumon</i> ^{3, 4, 6, 7, 11}		30
<i>Pickles de gingembre</i>		
<i>Crème au wasabi</i>		
<i>Bouillon Thaï glacé au lait de coco</i> ^{6, 9, 10, 12, 14}		28
<i>Poulpe mariné au sésame</i>		
<i>Tomates anciennes</i> ^{1, 3, 7, 8, 9, 12}		27
<i>Sablé au parmesan et pesto</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> ^{7, 9, 12}	<i>Portion entrée</i>	30
<i>Girolles et tomates confites</i>	<i>Portion plat</i>	36

*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 Glutén / 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>Filet de bar</i> ^{4, 6, 7, 9, 12} Sauce au miso	41
<i>Filet de turbot</i> ^{4, 7, 9, 12} Sauce vierge à la mangue	43
<i>Daurade royale à la plancha</i> ^{4, 7, 9, 12} Émulsion à la bergamote	(supplément menu 5 €) 48
<i>Homard à la plancha</i> ^{2, 4, 7, 9, 12} Sauce à l'armoricaine	(supplément menu 15 €) 60
<i>Tournedos de filet de bœuf</i> ^{7, 9, 12} Jus au vin rouge du Mas de Valériole « Les Rièges »	45
<i>Picanha de veau</i> ^{7, 9, 12} Façon Saltimbocca Jus à la sauge	39
<i>Filet de canette</i> ^{7, 9, 12} Jus aux fruits rouges	40
<i>Suprême de poulet fermier</i> ^{7, 9, 12} Jus au vinaigre de xérès	38

*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 planche fromagère</i> ⁷	18
<i>Dôme chocolat noisette au piment d'Espelette</i> ^{1, 3, 7, 8} Glace Gianduja Tuile au cacao	16
<i>Fondant au chocolat au grué de cacao</i> ^{1, 3, 7, 8} Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	16
<i>Fraîcheur de pêche et framboise</i> ^{1, 3, 7, 8} Ganache montée à la verveine, sorbet framboise Crumble aux amandes	16
<i>Soupe de melon</i> ¹² Granité au muscat et Yuzu	16
<i>Suggestion de votre pâtisserie</i> ^{1, 3, 7, 8}	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