

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

(à commander avant 21h00)

<i>Huitres spéciales N°2 de Bouzigues</i> ^{2, 12} <i>sur gros sel de mer</i>	<i>Les trois</i>	15
--	------------------	----

<i>Escalopes de foie gras de canard poêlé</i> ^{1, 3, 7, 8, 12} <i>Pain perdu</i> <i>Fruits du moment rôtis</i>	<i>(supplément menu 5 €)</i>	39
---	------------------------------	----

<i>Gravlax de saumon</i> ^{3, 4, 6, 7, 11} <i>Compotée de pommes au gingembre</i> <i>Crème au wasabi</i>		30
--	--	----

<i>Mille-feuille aux champignons des bois</i> ^{6, 9, 10, 12, 14} <i>Guanciaie doré</i>		30
--	--	----

<i>Velouté de potimarron</i> ^{7, 9, 12} <i>Brisures de marron</i>		24
---	--	----

<i>Jambon Pata Negra en fins copeaux</i> ^{1, 5, 8} <i>Bruschetta à l'ail et tomate</i>	<i>(supplément menu 9 €)</i>	44
--	------------------------------	----

<i>Risotto de riz de Camargue « Bío »</i> ^{7, 8, 9, 12} <i>Butternut et noisettes</i>	<i>Portion entrée</i> <i>Portion plat</i>	27 31
---	--	----------

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
(sauf Lundi) 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

Filet de daurade ^{4, 6, 7, 9, 11, 12} 40
Sauce curry coco

Filet de turbot ^{4, 7, 9, 12} 43
Beurre aux agrumes

Homard à la plancha ^{2, 4, 7, 9, 12} (supplément menu 15 €) 60
Sauce à l'armoricaine

Tournedos de filet de bœuf ^{7, 9, 12} 45
Jus au foie gras

Picanha de veau ^{7, 9, 12} 39
Sauce chimichurri

Suprême de poulet fermier ^{7, 9, 12} 38
Jus aux trompettes de la mort

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
(sauf Lundi) 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

Notre planche fromagère ⁷ 18

Tarte citron et meringue croquante ^{1, 3, 7, 8} 16
Coulis fruit de la passion

Fondant au chocolat au grué de cacao ^{1, 3, 7, 8} 16
Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue
Glace Gianduja

Gratin de poire ^{1, 3, 7, 8} 16
Crumble aux amandes
Glace vanille

Suggestion de votre pâtissière ^{1, 3, 7, 8} 16

Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
(sauf Lundi) 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