



POUR DEBUTER

Cœur de bœuf de Provence en gaspacho, tomates bonbon à l'huile de basilic et tuiles croustillantes à l'encre de seiche	24
Pagre de Méditerranée en tartare, coulis de poivron jaune légèrement pimenté, courgette et panisse	30
Fine tartelette de homard bleu, pêche jaune bio cuisinée à la verveine, citron caviar et mayonnaise corailée	42
Poulpe de Palamos en carpaccio, crème d'olive Taggiashe, tomates confites, câpres et roquette	32
Foie gras de canard cuit au naturel, fine gelée de Farigoule, chutney et premières fraises	31

POUR CONTINUER

Filet de rouget cuit en croûte de pain au basilic, fenouil et pommes de terre safranées, rouille et jus de bouillabaisse	42
Saint pierre cuit au naturel, fenouil en compoté au citron confit, coques et beurre aux algues	46
Mignon de veau rôti au thym de notre jardin, courgette riviera et jus relevé à l'anchoïade	48
Suprême de volaille fermière contisée à la truffe d'été, artichauts en texture, girolles et jus corsé	39
Ravioles d'aubergine aux pignons de pin, émulsion de tomate confite perlé à l'huile de basilic	34

LES PIÈCES DE LA MER

*L'arrivage varie selon les caprices de la Grande Bleue et de nos pêcheurs.
Présentées entières, découpées sous vos yeux.
Accompagnées d'une sélection de garnitures de saison.*

LOUP, grillé (croûte de sel sur demande 24H à l'avance)
Les 100gr : 16€ grillée ou 20€ en croûte de sel

DAURADE, grillée (croûte de sel sur demande 24H à l'avance)
Les 100gr : 16€ grillée ou 20€ en croûte de sel

SOLE, grillée ou meunière
Les 100gr : 16€

Et d'autre trésors de la Grande Bleue...

LE PATURAGE

Le fromage du moment affiné par Benoît Lemarié, condiments de saison 20

POUR CONCLURE EN DOUCEUR

Le millefeuille aux trois vanilles extra croustillant, crème diplomate fondante et gel vanillé 15

La cerise noire et la fleur de cerisier, streusel aux dragées et sorbet griotte 16

Le chocolat grand cru du Vietnam en texture et sarrasin soufflé caramélisé 15

Le citron et basilic, sorbet infusé au basilic frais, crémeux citron jaune et tuile acidulée 15

La fraise de Carpentras au yaourt acidulé au citron vert, biscuit tendre amande, et sorbet aux fraises 18

Carte élaborée par Alexandre Auger Chef Exécutif et Valentin Fabry Chef Pâtissier

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande
Prix nets TTC en Euros Service compris - Les chèques ne sont pas acceptés*