

# Menu à 68 euros

*Une entrée, un plat et un dessert au choix :*

## Les entrées

<i>Soupe de poissons de roche et son assiette de rouille</i>	<i>22 euros</i>
<i>Tarte provençale gratinée au pistou, chèvre frais et basilic</i>	<i>23 euros</i>
<i>Artichauts et asperges aux copeaux de parmesan et pignons</i>	<i>25 euros</i>
<i>St Jacques poêlées et sa julienne de légumes aux agrumes</i>	<i>27 euros</i>

## Les plats

*(Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour)*

<i>Filet de poisson du jour à la niçoise</i>	<i>38 euros</i>
<i>Filet de loup marinade exotique et cumbawa</i>	<i>38 euros</i>
<i>Carré d'agneau à la graine de moutarde</i>	<i>39 euros</i>
<i>Filet de bœuf grillé, jus de viande romarin gingembre</i>	<i>39 euros</i>

## Les desserts

<i>Salade de fraises, cassonade au citron et chantilly végétale</i>	<i>15 euros</i>
<i>Crème brûlée vanille, citron vert et cédra</i>	<i>15 euros</i>
<i>Financier pistache et framboises fraîches</i>	<i>15 euros</i>
<i>Croustillant chocolat, ananas et fruits de la passion</i>	<i>15 euros</i>

# *La grillade de la mer*

*Poissons de pays grillé, selon la pêche du jour* 10 euros les 100 g  
(Loup, Daurade Royale, Chapon, St Pierre, Rougets ...)

*Selon disponibilité :*

*Langouste grillée* 20 euros les 100 g

*Gambas géantes marinées et grillées* 15 euros les 100 g



## *Fromage*

*Assortiment de fromages affinés* 16 euros



*Menu enfant : 25 euros*



*Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes*