

Amuse-bouche

Moules gratinées à la provençale	17 €
Tapenade et anchoïade accompagnées de crudités	17 €
Tempura de légumes, sauce thaï	17 €

Les entrées

Mousse de sardines à la tapenade	22 €
Soupe de poissons de roche	22 €
Salade de légumes grillés au feu de bois et parmesan	22 €
Asperges rôties au jus de crustacés	22 €
Tatin de légumes confits et fêta	22 €

Les plats

Accompagnés de légumes aux saveurs provençales

Bourride de lotte	37 €
St Pierre au jus de chorizo et poireaux grillés	37 €
Mignon de veau, chocolat piments	38 €
Carré d'agneau à la fleur d'oranger	38 €
Mijoté de légumes au pistou (plat vegan)	35 €
La grillade au charbon de bois	

** Prévoir un supplément dans le cadre de la demi-pension*

Côte de bœuf (2 personnes)*	90 €
Côte de veau corse	39 €
Poisson sauvage de pays	12 € pour 100 g

"Taxes et service compris"

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes

Gambas géantes *	15 € pour 100 g
Langouste de Méditerranée *	24 € pour 100 g

Fromages

Assiette de fromages affinés	18 €
------------------------------	------

Les desserts

Coulant au chocolat, glace chouchou (cacahuètes caramélisées)	16 €
---	------

Tarte aux fraises et basilic	16 €
------------------------------	------

Salade d'agrumes et pignons, sorbet marocain

(menthe et pignons grillés)	16 €
-----------------------------	------

Glaces artisanales (2 boules) :

chocolat, vanille, fraise, café, rhum-raisins, sève de pin-pignon, praline cacahuètes caramélisées	12 €
---	------

Sorbets artisanaux (2 boules) :

citron jaune, mangue, agrumes, cacao piment d'Espelette, thé menthe marocain, litchi framboise	12 €
---	------

Menu Enfant à 25 euros

« Un plat et une glace au choix »

Filet de poulet

Viande de bœuf hachée

Filet de poisson

Accompagnés de frites ou légumes du moment

2 boules de glace

"Taxes et service compris"

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes