

Amuse-bouches

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

Entrées

Melon, jambon de pays, sorbet thym et huile d'olives	22€
Tarte fine de légumes confits à la feta	22€
Salade de légumes grillés au parmesan	22€
Soupe de poissons de roche	22€

Plats

Accompagnés de légumes aux saveurs provençales

Bourride de lotte	37€
St Pierre à la plancha au jus de chorizo	37€
Carré d'agneau à la fleur d'oranger	38€
Filet de bœuf sauce romarin et huile d'olives	39€
Bouillabaisse Vegan	35€

Grillade au charbon de bois

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

Côte de bœuf (2 personnes) *	90€
Côte de veau	39€
Poisson sauvage de pays	12€/100g
Gambas géantes *	15€/100g
Langouste de Méditerranée *	24€/100g

Fromages

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

Desserts

Coulant au chocolat, glace chouchou	16€
-------------------------------------	-----

Tartelette framboises et caramel	16€
----------------------------------	-----

Salade d'agrumes et pignons, sorbet marocain (menthe et pignons grillés)	16€
---	-----

<u>Glaces artisanales</u> (2 boules) : cacao-piment d'Espelette, chocolat, noisette, vanille, marocain (menthe, pignons de pin), rhum-raisins, café, chouchou (cacahuètes caramélisées).	12€
---	-----

<u>Sorbets artisanaux</u> (2 boules) : fraise, citron, thym-huile d'olives, agrumes, mangue.	12€
---	-----

Menu Enfant
« Un plat et une glace au choix »

25€

Filet de poulet
Viande de bœuf hachée
Filet de poisson
Accompagné de frites ou légumes du moment
2 boules de glace

« Taxes et service compris »

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.