

À Partager

Assiette de Charcuterie de la Mer

Chorizo de la Mer, Espadon, Thon et Boutargues affinés,
pain de seigle et confiture d'algue Dulse
Accompagnée de son verre de vin Blanc ou Rosé
du Château Croix d'Allons 2024 AOP Bandol Bio

34

Les Entrées

Salade de Courgettes

Yaourt Zaatar, mélange de céréales au citron caviar,
jeunes pousses d'épinard, ricotta rapées

18

Artichauts en Cru et Cuit

Houmous d'artichaut, sucrine, tomates cerises,
vinaigrette du bout du monde

18

Moules en Sauce Aigre-douce

Abricots frais, poivrons confits,
crumble à la noix de cajou

18

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris

Les Saveurs Marines

Goujonnettes de Maigre aux Amandes

Tomates rôties, socarrat safranée,
sauce mousseline aux herbes fraîches

30

Loup de la Méditerranée

Poché dans une nage, soupe de courgette, gnocchis
Condiment carotte, cerfeuil et anchois

33

Les Saveurs des Pâturages

Côte de Cochon

En croûte herbacée, semoule à l'huile d'olive citron,
brocoletti et pistaches torréfiées, jus de cochon fumé

29

Tartare de Bœuf au Couteau

À la Provençale, pignons de pin, caviar d'aubergine et tomates cerises
Le tout parsemé de pain brûlé au citron et ail confits, origan frais
Frites maison

29

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris