

Les Entrées

- Œuf Bio parfait
velouté de petits pois glacés, chips de jambon Serrano.....17€

- Duo de fleurs de courgette :
 - farci à la brousse de brebis et basilic
 - beignetcoulis de tomate légèrement relevé.....18€

- Ceviche de dorade
à la mangue et gingembre, huile de vanille..... .19€

- Tartare de bar sauvage à la grenade
salade d 'herbes, vinaigrette d 'agrumes et poivre de Timut.....22€

- Assiette à partager (dégustation des 4 entrées).....35€



Prix et services compris, boissons non comprises

Les Poissons

- *Pavé de maigre*
beurre blanc citronné, fenouil et mini légumes croquants.....28€
- *Daube de seiches à la Provençale*26€
parfumé au lard de Colonnata
- *Filet de Saint-Pierre sauvage*
crème d'asperges, artichauts à la barigoule34€

Les Viandes

- *Quasi de veau cuit à basse température*
risotto de pommes de terre, sauce parmesan.....28€
- *Épaule d'agneau confite*
jus de viande aux herbes de garrigue, légumes selon le marché....27€
- *Filet de bœuf Charolais Rossini*.....38€



Les Desserts

- *Le Paris-Brest dans son éclair.....11€*
- *Brownie façon rocher.....11€*
noisettes et pékans torréfiées, ganache onctueuse à la vanille
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€
- *L'incontournable tarte tatin.....11€*
- *Tarte au citron façon Atelier.....11€*
- *Fromage : Pélardon des Cévennes et salade de mâche.....10€*
- *Sélection de glaces et sorbets artisanales.....9€*
3 boules

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour*
+
Brownie façon rocher.....15€

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil

