

L'été

Août 2026
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au dîner

Entrées

Tartare de Thon légèrement épicé / Riz à sushi croustillant 12
Oeuf de truite / Tuile Corail

Notre Tarte à la Tomate de nos producteurs locaux 12
Confite au gingembre & Oignon confit à la moutarde

Ravioli frit au Chèvre frais de chez Julie & Courgettes locales 12
Marjolaine & pecorino / sauce yaourt - ail

Plats

Filet de Dorade royale mariné & cuit vapeur / Pomme basilic 28
Fenouil braisé aux agrumes / Jus miso

Bouillabaisse de Poulpe de Méditerranée au safran de Tourves 28
Légumes de nos producteurs / Rouille gingembre - citron vert

Pluma de porc Bellota marinée / Purée carotte - harissa 28
Céréales aux olives & fruits secs

Desserts

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

Pêche poêlée au miel de chez Lory façon Melba / Crumble vanille - fleur de sel 10

Moka du Jardin 10
Emulsion cappuccino de café Bio / Glace Moka / Riz soufflé / Caramel café

Framboises fraîches / Mousse Ivoire / Sablé citron vert / Gel framboise - Osmanthus 10

