

L'été

Septembre 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

Poulpe de Méditerranée croustillant / Houmous d'aubergines fumées 12
Pickles / Dentelle iodée

Oeuf mollet Bio de chez Judith / Chakchouka de légumes de saison 12
Jus de tomate épicé

Filets de Caille rôtis / Foie gras à la plancha / Figues de Solliès AOP de chez Joëlle 12
Jus réduit à l'hibiscus

Plats

Aubergines de nos producteurs / Feta AOP / Céréales aux herbes 26
Huile d'harissa / Aneth / Yaourt grec / pignon / grenade

Dos de Cabillaud teriyaki / Wok de riz interdit & légumes de nos producteurs 28

Côtes d'agneau façon caillettes / Fregola Sarda au pecorino / ail confit 28
Jus de cuisson à la sarriette

Desserts

Figues de Solliès AOP rôties au miel local / Beignets au muscovado / Glace vanille 10
Jus cassis - huile d'olive

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

Découpe de fruits frais / Crémeux citron - basilic / Sorbet pêche de vigne 10
Sablé breton

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

