Notre carte, un hymne à la mer, met en avant les spécialités du Chef Exécutif Nicolas Ballin et son équipe.

NOTRE MENU ★ 42€

Entrée/Plat/Dessert

Mets éligibles signalés par une ★
*Supplément de 3€ signalés par un **

À PARTAGER DU BOUT DES DOIGTS

Tarama des Embiez, ode à la mer **10€**
Crevettes bouquets *ou* bulots, mayonnaise au safran **15€/14€**
Œufs façon mimosa, betterave et mayonnaise de persil **6€**
*Supplément poutargue :**3€***
Pissaladière maison **12€**

POUR DEBUTER ★

Crudo de sériole fumé de méditerranée, lait de pois chiche à l'ail et jeunes pousses de Signes **16€***
Tartare de daurade, huile d'olive citronnée et crème aigre à l'origan **16€***
Dans l'esprit d'un poireau vinaigrette en feuille de nori **10€**
Raviolo ricotta à la provençale et émulsion au pesto **16€***

LA MER ★

Mi-cuit de thon, duo de courgettes, caviar d'aubergines, panisse et rouille **26€***
Dos de cabillaud en robe de persil, carottes fanes et marinière au Ricard **24€**

LA TERRE ★

Quasi de veau au thym et citron, velours d'artichauds, pleurotes et asperges **25€**
Suprême de pintade rôti, légumes de saisons grillés et pesto **24€**
Risotto de petit épeautre BIO, crémeux tartufata et parmesan (*végétarien*) **18€**

Inspiration du Chef et retour de la pêche du jour au feu de bois
À la voix, selon arrivage

POUR DEUX OU EN FAMILLE

30€/ Prix par personne

Gigot d'agneau aux épices douces charmoula
Ou
Lotte façon aïoli

NOS DOUCEURS ★

Assiette de Fromages de la Fromagerie de Six-fours **10€**
Brillat-savarin Cheesecake aux fruits de saison **10€**
Le bijou chocolat Namelaka, glace café et Baileys **8€**
Fraises melba à notre façon, mascarpone et sablé breton **10€**

À PARTAGER :

Ile flottante des Embiez, crème anglaise à la pistache **17€**

LE MENU DES MINOTS 12€

Jusqu'à 12 ans
Sirop
Poisson pané maison, frites *OU* Coquillettes jambon fromage
Dessert

Prix nets, service compris
Tableau des allergènes disponible sur demande