

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

NOS FORMULES ★ 32€

Entrée/Plat
OU Plat/Dessert

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

À PARTAGER ★

Tarama des Embiez, ode à la mer 10€
Rillette frivolité Méditerranéenne 7€
Artichaut à la provençale et sa vinaigrette au pistou 10€

ENTRÉES ★

Saint-Jacques au beurre blanc, œufs de saumon et cresson 19€*
Maquereau de la Riviera comme un perroquet 14€
Légumes d'un pot au feu et duvet de saumon à l'huile d'olive 15€
Ravioles friandises de champignons, Portobello et Tartufata 16€

PLATS ★

Daurade Sébaste écume d'une bouillabaisse, chou du Domaine Enregado BIO 26€
Cabillaud, fenouil confit et écume à l'ail 24€
Châteaux filet de bœuf, purée de racine de persil betterave chiogga et jus court café 28€*
Filet de volaille fermière, haricots tarbais, écume d'une sauce poulette 23€
Le Chef peut vous préparer une assiette entièrement végétarienne 16€

Inspiration du Chef et retour de la pêche du jour au feu de bois

À la voix, selon arrivage

Pour 2 et à partager 30€

Prix par personne

Le jarret de veau confit et son jus court
OU La julienne meunière à la grenobloise

DESSERTS ★

Le bijoux chocolat 10€
Le crémeux marrons brûlés et fruits de la passion 8€
French toast et son fondant aux pommes 10€

LE MENU DES MINOTS 10€

Jusqu'à 12 ans

Poisson pané maison, frites OU Coquillettes jambon fromage
Gourmandise au chocolat OU Fromage blanc topping au choix
Sirop

Prix nets, service compris
Tableau des allergènes disponible sur demande

