



LES MENUS

« L'EXPRESS »

(Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi hors jours fériés)
Menu élaboré chaque jour à base de produits frais du marché

Entrée/plat/dessert **27 €**

Entrée/plat ou Plat/dessert **22 €**

« LE SAVEUR »

43 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE PLAISIR »

53 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE DECOUVERTE »

70 €

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services
(Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives de la table)

« L'ENFANTILLAGE (jusqu'à 10 ans) »

14 €

Menu se composant d'une entrée, d'un plat, et d'un dessert

LES INTEMPORELS*

Les poissons de roches : en soupe, croûtons aillés et rouille	20,00 €
Blanc de Poulet : en salade façon Thai	18,00 €
« Poutargue – pomelos » : en risotto	21,00 €
Thon : en tartare à la provençale et salade mélangée	24,00 €
Maigre : le pavé, grillé, potatoes et ketchup maison	25,00 €
Bœuf : le filet, grillé, potatoes et ketchup maison	28,00 €
Le café gourmand	13,00 €

• Servi uniquement le midi// served only for lunch

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris

LA CARTE

LES ENTREES :

Asperges vertes de Provence : lard de colonnata et déclinaison d'huile d'olive	16,00 €
Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi	13,50 €
Encornet : snacké, vinaigrette façon paëlla...	16,50 €
Foie de volaille : en royale, coques et mangue sur un toast à l'encre de seiche	15,00 €

LES PLATS :

Poissons :

Merlu de ligne : chou-rave en barigoule, langue de belle-mère et sorbet câpres	30,00 €
Thonine : juste saisie, variation autour de l'artichaut, voile de lait fermenté au sumac	29,00 €

Viandes :

Cochon « Domaine Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong	27,00 €
Veau de lait : comme un saltimbocca fumé, scorsonères au vinaigre balsamique	30,00 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

10.00 €

LES DESSERTS :

Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...	10.00 €
Betterave & cardamome : comme une tarte au sucre	10,00 €
Fraise de Carpentras : au crumble de pain d'épices maison et poivre long	10,00 €
Banane et avocat : en tube croustillant de noix de coco. Perle du Japon. Un peu de gingembre	10.00 €

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris