

La Carte

Cappuccino de ratte au goût de terre.

Potatoes cappuccino.

22 €

Tartare de thon à la mangue et aux herbes fraîches, fraîcheur d'huitre.

Tuna tartare whith mango and fresh herbs, oyster emulsion.

26 €

Salade de petits légumes à la Grecque au parfum d'orange,
quelques giroilles poêlées et feuilles de coriandre.

Greek style vegetables, orange, chanterelle and coriander.

24 €

Le demi-homard rôti, rafraîchi d'un gaspacho de pêche,
quelques légumes croquants, huile de persil et émulsion de verveine.

Roast half lobster, peach gazpacho, crips vegetables, parsley oil and verbena.

32 €

Le pavé de veau cuit en cocotte, comme des petits pois à la française, jus de cuisson.

Veal cooked in a slow cooker, like French green peas, cooking juice.

40 €

Le filet de bœuf rôti au lard, fricassé de bébés légumes, beurre au cresson de fontaine.

Roasted beef filet with bacon, baby vegetables, watercress butter.

42 €

Filet de Saint-Pierre rôti côté peau, brocoli et pêche, jus de viande acidulé.

John Dory fish filet roasted, broccoli and peach, meat juice.

42 €

Le blanc de turbot, courgette beurre et carotte, soupe de poisson de roche
et tempura de fenouil.

Turbot served with zucchini and carrot, rock fish soup and fennel tempura.

45 €

Chariot de fromages affinés :

Fromageries " Bou " et " Les Marie " des Halles Castellanes.

Cheese trolley " Bou " and " les Marie " from Halls Castellanes.

16€

Entre la Provence et Menton.

Mélange de citron, basilic et huile d'olive.

Combination of lemon, basilic and olive oil.

16€

Crème légère verveine, biscuit amande, mélange de fruits rouges, sorbet figue-framboise.

Verbena cream, almond biscuit, red fruits, fig and raspberry sorbet.

16€

Alliance melon et abricot, crème brûlée à la vanille, sorbet abricot-pêche de vigne.

Melon and apricot, vanilla "crème brûlée", apricot and peach sorbet.

16€