

Menu - Carte

Menu « Retour du Marché » (3 services) : 29 €

Au fil des Saisons

Pour commencer...

- > Gaspacho Melon-Menthe - 11 €
- > Tarte Provençale - 11 €
- > Salade Niçoise - 11 €
- > Piquillos Farcis à la Brandade de Nîmes - 11 €
- > Asperges de pays, sauce Mousseline et œufs mimosa - 11 €
- > Aumônière Pomme Chèvre-Miel sur son lit de Salade et Noix - 11 €
- > Cassolette du Pêcheur (entrée chaude) - 11 €
- > Pissaladière Provençale - 11 €
- > Carpaccio de bœuf aux capres et copeaux de parmesan - 11 €
- > Terrine de Poisson Sauce Andalouse - 11 €

Les plats...

- > Ballotine de Volaille Sauce Muscat -17 €
- > Filet Mignon de Porc et sa Compotée d'Oignon au Vin Rouge -17 €
- > Tendresse de Veau au Romarin, Ecrasé de Pommes de Terres persillées -17€
- > Bœuf à la provençale, Légumes glacés - 17 €
- > Marmite du Pêcheur, Sauce Rouille & croutons -17 €
- > Dos de cabillaud, sauce aux agrumes et Romarin du jardin -17 €
- > Loup de mer jus d'Olives, Riz ensoleillé aux légumes de saison -17 €
- > Linguine au Pesto, Fruits de Mer et Petits Légumes - 17 €
- > Gambas Flambées au Pastis - 17 €
- > Burger du Chef - 17 €

Les gourmandises...

FROMAGE

- > Duo de Fromages, compotée de figues aux épices - 8€

DESSERTS

- > Abricotine - 8€
- > Petit Eclair au Chocolat - 8€
- > Pavlova aux Fruits de Saison - 8€
- > Nougat Glacé au Chocolat et sa Soupe d'Orange - 8€
- > Coupe Cévenole : glace vanille, crème de marron, éclats de châtaignes - 8€
- > Salade de Fruits, Tuile aux amandes - 8€
- > Fromage Faisselle & Tuile aux Amandes, parfumé, au choix :
 - Miel OU Crème de Marrons - 8€
- > Glace Colonel (sorbet Citron + Vodka) - 10.50€