

Huîtres

6 spéciales N° 5 "Papillon" Gillardeau	23
6 spéciales N° 2 Ostra Regal	30
6 Fines de Claires N° 3 Prat-Ar-Coum	16
Assortiment de 9 Huîtres et un Verre de Château Ste Marie Entre deux Mers	30

Entrées

Calamar, Gambas Française, Champignons au bouillon corsé Squid, Gambas, Mushrooms in a spicy Stock	19
Tartare de Thon , à l'huile d'Olive de Toscane "San Guido" Tuna Tartar with Toscane Olive Oil	21
Couteaux gratinés, Jambon, Ail, Persil Razor Clams gratin with ham, garlic and parsley	21
Carpaccio de Bar Sauvage Menthe Poivrée, Sarrazin, Citron Sea Bass Carpaccio, Peppermint, Buckwheat, Lemon	23
Ravioles de Langoustine, Bisque Onctueuse Scampi ravioli, creamy bisque	23

Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	29
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	36

Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille Traditional Mediterranean Fish Soup	11
Oeuf cuit Mollet, Caponata, Basilic Boiled Egg, Caponata and basil	11
Ceviche de Daurade, Pomme, Concombre, Citron Vert Sea bream ceviche, Apple, Cucumber, lime	11

Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	20
Merlu, Aubergine, Vinaigrette à la Grenade Hake, Eggplant, Pomegranate	20
Pintade rôtie, Oignons, Pommes Grenailles, jus de cuisson Roasted guinea fowl, oignons, Grenailles potatoes, cooking juice	20
Cabillaud Rôti, Beurre de Chorizo, Purée de Pommes de Terre Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree	20

Les Desserts

Sorbets et Glaces Ice Cream and Sorbet	11
Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre, Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Mashed Apple with Ginger, "Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla	11
Panna Cotta à la Pistache, Pommelos, Amaretti Pistachio Panna Cotta, Pummelos, Amaretti	11

La Suggestion des Desserts à la carte

Trois Fromages en Dégustation, Salade de Saison 12 Three Cheeses Degustation with a side Salad	Tarte au chocolat, grué, fleur de sel 13 Chocolate Tart, Salt flower
Baba au au Rhum Ambré, Chantilly à la Vanille 13 Baba at darkRum, valilla cream	Tropezienne Framboise / crème légère 14 Tropezienne Raspberry / Light cream

Les Conseils de Notre Sommelier

Bandol Domaine de L'Olivette
Dumoutier 2015
75cl 37
le Verre 9

Chablis vieilles vignes
Domaine Servin 2015
75 cl 43
le Verre 12

Château la Mazerolle
Bordeaux supérieur 2010
75cl 26
le Verre 6