



Entrées

- Ceviché de Thon rouge au sésame de wasabi, curry japonais (relevé), huile de langoustine et raviole de langoustine* 15€
- Foie gras mi-cuit, gelée de passion servi avec sa tranche de pain brioché, confiture d'oignons* 16€
- Friture de Joëls sauce tartare safranée* 11€
- Soupe du moment accompagnée de croutons, tranche de pain noir gratiné au comté* 12€
- Croustillant de chèvre aux fines herbes, noix et miel de Provence* 11€
- Oeuf parfait, croustillant de pomme de terre, chorizo, émulsion de chorizo* 12€

Poissons

- Poêlée d'encornets au chorizo (relevé au piment chipotle) et fines herbes, pommes de terre rôties* 21€
- Dos de Cabillaud en vapeur, jus réduit de crustacés et râpé de poutargue, riz de Camargue igp et purée de patates douces* 26€
- Cuisses de grenouilles en persillade, purée de patates douces et riz de Camargue IGP* 28€

Prix TTC en Euros - Service compris

La maison n'accepte pas les chèques - Ticket resto le midi en semaine - ANCV 50€ par titulaire