

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI - PROPOSITIONS DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert = 25 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 22 €
Plat = 18 €

FERME LE SAMEDI MIDI
BRUNCH LE DIMANCHE MIDI

TOUS LES SOIRS - LA CARTE

Panisses maison et toum à l'ail noir - 8€

Tarama au pamplemousse hyérois, pane carasau - 7€

Croquettes de bouillabaisse, soupe de
poissons de roche et rouille - 9€

Jambon de Bellota 100% Iberico pata negra *Los Chanetes*
(50gr) et chili jam - 19€

Terrine du moment - 9€

Pampanella, petit pain à la vapeur sauce Xo - 9€
Travers de porc cuits doucement au paprika

Assiette de fromages affinés du moment - 14€

Chou-fleur rôti à la levantine - 9€

Poêlée de pleurotes & shiitakés, jaune d'oeuf confit, vinaigrette café et noix - 13€

Daurade sauvage crue, pickles de cédrat et ponzu -19€

Orzotto aux gambas crues comme à Sifnos - 28€

Le Tataki de thon, mille-feuille de céleri au cédrat,
écrasé de pommes de terre - 29€

Le suprême de volaille mariné au ras el-hanout, courge rôtie,
jus au miso - 25€

Le coeur de rumsteak Aubrac, pommes de terre Anna,
champignons sautés, jus réduit - 28€

Assiette de fromages affinés du moment - 14€

Arlette à la poire, sabayon vieille poire, glace à la
poire, vanille et curcuma - 12€

Guimauve des profondeurs, lime de Tahiti,
chantilly d'eau de mer, semifreddo yuzu -12€

Tarte à la pistache de Sicile, glace à la fleur
d'oranger et roquette - 12€

Tartiramisu - 12€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur appétit
Plat - Dessert - Sirop - 18€