

Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	31
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	37

Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille Traditional Mediterranean Fish Soup	13
Mulet mariné, Tzatziki, Grenade Marinated Grey Mullet, Tzatziki, Pome Granate	13
Chakchouka, Oeuf, Coriandre, Citron noir "Chakchouka", Egg, Tomatoes, Pepper, Onion, Coriander	13

Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	22
Sébaste doré, Fenouil, Olive, Marjolaine Golden redfish, Fennel, Olive and Marjoram	22
Filet de Canette, Betteraves, Vinaigre de Prune Duckling filet, Beetroots, Plum vinegar	22
Cabillaud Rôti , Beurre de Chorizo, Purée de Pommes de Terre Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree	22

Les Desserts

Sorbets et Glaces Ice Cream and Sorbet	12
Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre, Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Mashed Apple with Ginger, "Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla	12
Comme un Vacherin aux Fraises Just like a Strawberry Vacherin	12

La Suggestion des Desserts à la carte

Trois Fromages en Dégustation, Salade de Saison 12 Three Cheeses Degustation with a side Salad	Tartelette Chocolat / Café, Glace Moka 15 Chocolate / Coffe Tart, Mocha ice cream
Baba au au Rhum Ambré, Chantilly à la Vanille 14 Baba at darkRum, valilla cream	Paris-Turin, Noisettes du Piemont 14 Paris-Turin cake, Hazelnuts from Piemont

Les Conseils de Notre Sommelier

Côte de Provence Pétale de Rose 75cl 38 le Verre 10	Chablis vieilles vignes Domaine Servin 2017 75 cl 43 le Verre 11	Château Haut-la-Péreyre Bordeaux supérieur 2016 75cl 26 le Verre 6
---	---	---