

CARTE

TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON



QUEUES DE CREVETTES ROUGES SAUVAGES SAUTÉES AU CAMEL DE FRAMBOISE
ET TUILE AU PARMESAN 23 €

THON ROUGE AU SÉSAME SUR UN SABLÉ AU PARMESAN ET OIGNON 24 €

POULPE POCHÉ AUX AROMATES, CRÈME GLACÉE AU GASPACHO 22 €

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON CONFECTIONNÉE PAR NOS SOINS 21 €

PETITE SOUPE DE FAVOUILLE (PETIT CRABE) CROUTONS ET GRUYÈRE 21 €



RISOTTO CRÉMEUX DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES SAUVAGES
À LA CRÈME DE CRUSTACÉ 27 €

ESCALOPE DE MAIGRE (COUSIN DU LOUP)
AUX EFFLUVES DE PROVENCE SAUCE ANCHOÏADE 27 €

CABILLAUD EN CRÔUTE D'HERBE ET CAVIAR D'AUBERGINE 27 €

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE AUX PETITES RAVIOLES DE ROYAN 29 €



FILET DE CANETTE RÔTI AUX ABRICOTS SAUCE AIGRE DOUCE 27 €

ÉPAULE D'AGNEAU EN CUISSON LONGUE AUX CROZETS DE SAVOIE 27 €



CHOIX DE PÂTISSERIES ET DE DESSERTS GLACÉS MAISON 11 €

NOS PRODUITS SONT FRAIS, ÉTANT TRIBUTAIRES DES ARRIVAGES, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER
VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

PRIX NETS

FERMETURE HEBDOMADAIRE TOUS LES LUNDI, MARDI EN INTERSAISON
SAUF DU 1 ER MAI AU 31 AOUT 7/7JOURS OUVERT TOUS LES MIDIS ET SOIRS