

CARTE

TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON



SALADE DE POULPE SERVI DANS UN GASPACHO 23 €

ESCABÈCHE DE MAQUEREAU FRAIS
SUR UNE GELÉE DE COMCOMBRE ET CRACKERS MAISON 19 €

CÉVICHE DE DORADE AU CITRON ET COCO 21 €

TARTE FINE AUX OIGNONS, TOMATE ET LARD, SORBET À LA ROQUETTE 18 €

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

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



DOS DE CABILLAUD EN CRÔUTE DE CHORIZO
POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE 28 €

ESCALOPE DE MAIGRE (COUSIN DU LOUP)
AUX EFFLUVES DE PROVENCE SAUCE ANCHOÏADE 28 €

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE, AUX FENOUIL ET GRAINES D'ANIS 27 €

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE AUX PETITES RAVIOLES DU ROYANS 29 €

FILET DE CANETTE RÔTI DES DOMBES, SAUCE AIGRE DOUCE 29 €



CHOIX DE PÂTISSERIES ET DE DESSERTS GLACÉS GOURMANDS 11 €

ET

PETITES MIGNARDISES MAISON

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

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



Demandez LA CARTE CADEAU (exclusivement pour offrir)

Bon cadeau **64 €** tout compris par personne, Anniversaires, remerciements,
plaisir d'offrir...

Comprenant : Choix d'apéritif et amuse-bouche maison
Choix dans le menu de saison
½ bouteilles de vin, et le café

Nos produits sont frais et faits maison préparé par le Chef Didier Perrot.