

La Carte Gastronomique

Entrée & plat & fromage ou dessert 59
Entrée & plat & fromage & dessert 68

<i>Huîtres de Bouzigues No 2 spécial^{1, 2, 12}</i> <i>sur gros sel de mer</i>	<i>les trois</i>	12
<i>Foie gras de canard mi-cuit^{1, 3, 7, 12}</i> <i>Chutney de fruits rouges</i> <i>Brioche maison</i>		27
<i>Graved Lax^{3, 4, 6, 7, 11}</i> <i>Gingembre confit</i> <i>Glace wasabi</i>		21
<i>Velouté de Butternut⁷</i> <i>Pancetta croustillante</i>		18
<i>Riz de Camargue « Bio »^{5, 7, 9, 12}</i> <i>en risotto crémeux</i> <i>aux girolles</i>	<i>Portion entrée</i> <i>Portion plat</i>	25 30
<i>Spaghetti^{1, 7}</i> <i>aux trompettes de la mort</i> <i>préparées en salle</i> <i>dans une meule de Parmigiano Reggiano</i>		29

* * * * *

Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.

Déclaration des allergènes

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

Filet de daurade ^{2, 4, 7, 9, 12} 32
Fumet à l'ail doux

Poisson du jour ^{2, 4, 7, 9, 12} 30
Jus aux coquillages

Filet de bœuf Simmental ^{3, 7, 9, 12} 38
en tournedos
Jus aux poivres

Filet de canette ^{1, 7, 9, 12} 34
Jus aux épices

* * * * *

Notre terroir fromager ⁷ 16

Moelleux au chocolat Guayaquil ^{1, 3, 7, 8} 14
Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue

Ananas à la vanille rôti au four ^{1, 3, 7, 8} 14
Crème à la noix de coco
Financier à la noix de coco et à la passion

Gratin de fruits exotiques ^{1, 3, 7, 8, 12} 14
Glace à la vanille

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

Déclaration des allergènes

*1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfités / 13 Lupins / 14 Mollusques*