

La Carte

MENU COMPLET : 39€

ENTREE + PLAT : 30€ / PLAT + DESSERT : 29€

Les Entrées

Entrée du jour

Pâté en croute du chef - pickles d'oignons rouges

Gambas snackées - houmous de petits pois - sauce vierge

Croustillant de chèvre chaud des Alpilles - mesclun 

Terrine de légumes du soleil au chèvre frais - pesto d'herbes 

Les Plats

Plat du jour

Suggestions du chef (sup +8€)

Epaule d'agneau des Alpilles confite - pommes grenailles et ail confit -
fanons de carottes (sup +7€)

Côte de taureau de Camargue - sauce béarnaise ou poivre - frites maison (sup +7€)

Burger de boeuf - sauce provençale - cheddar fumé - oignons frits
frites maison (sup +5€)

Tataki de thon de méditerranée au sésame - sauce soja - wok de légumes (sup +7€)

Bourride du chef : poissons selon arrivage - pommes vapeur - sauce safranée

Ravioles ricotta épinards - sauce tomate provençale - quenelle de ricotta 

Curry de légumes au gingembre et coriandre - riz 

Les Desserts

Dessert du jour

Crème brûlée

Fondant au chocolat du Val Baussenc - crème anglaise à la vanille Bourbon

Pavlova aux fruits de saison - meringue - crème mascarpone (sup +3€)

Glace vanille/coco - meringue - sauce chocolat - coco râpée - crème chantilly

Fromage de chèvre des Alpilles de chez Manon (sup +3€)



FAIT MAISON

Prix TTC service compris
Viandes origine locale/France