

C A R T E

Les Entrées

Les Plats

Froides

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, bouquet de mesclun

Effeillée de cabillaud et avocat harmonisés à la sauce thaïe

Tarte fine de tomate au chèvre de Rocbaron

Saumon cru mariné à l'aneth, crème de Raifort et saladin de fenouil

Melon et jambon de Parme accompagnés d'un granité de melon

Chaudes :

Petits farcis provençaux, aux coulis de tomate au basilic

Saint jacques rôties aux sésames, relevées d'un caviar d'aubergine

Artichauts violets en barigoule

Nems de brandade au basilic mesclun relevée à la tapenade

Gâteau de foie de volaille aux langoustines

Pieds et paquets Marseillais

Daube de bœuf à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Ragoût d'épaule d'agneau aux cœurs d'artichauts

Pigeonneau rôti en cocotte, sur une galette « dite » crique

Filet de bœuf à la figue rôtie au vin d'épices

Magret de canard, mousseline de pommes de terre aux cébettes

Pavé de saumon en papillote accompagné de son riz camarguais

Dorade à la plancha, mini-ratatouille et son émulsion de betterave

Piqué de sole à la citronnelle garni d'une fondue de poireaux