



PAR DIANA ET BENOIT

Menu complet 33€ TTC au choix

(Entrée/plat) ou (plat dessert) 28 € TTC au choix

***PRIX A LA CARTE**

ENTREES AU CHOIX 14 €*

● **Le Butternut (Vegetarien)**

Tartine de butternut au Bresse bleu et son condiment poire-gingembre

● **L'Entre Terre et Mer**

Gambas flambées au whisky, purée d'avocat pimentée et bruccio corse aux fines herbes

● **La Soupe de Poissons de Roche moulignée à la main**

Bouillon de poisson au safran et sa langoustine, rouille provençale et petits croutons à l'ail

● **La Grenouille et l'Escargot**

Fricassée de grenouilles et escargots à la bière de riz

PLATS AU CHOIX 21 €*

● **Le Taureau de Camargue AOP et le Foie Gras (suppl.5.00 €)**

Pièce de taureau et foie gras poêlé, tartare de baie de cassis et jus au foin de crau

● **Cochon gourmand**

Porc en deux façons, polenta croustillante et légumes du jour sélectionnés par notre primeur-maraicher **Le Jardin des Alpilles**

● **Le Végétal (Végétarien)**

Moudardara (lentilles) comme l'aime Diana et yaourt grec à l'ail

● **Le Retour de Pêche**

Poisson du jour sélectionné par notre poissonnier (**ST LOUIS PECHE**) et accommodé au grès du marché

FROMAGES OU DOUCEURS AU CHOIX 10 €*

● **Le Chèvre**

Déclinaison de fromages de chèvre de Provence

● **La (Bonne Poire)**

Savoureusement pochée dans un vin chaud ,chocolat pour la belle Helene

● **La Crème Brulée (spécialité maison)**

Trilogie de crèmes brulées (bergamote, noix, chicoré)

● **Le choco-sésame par le CHEF BENOIT**

Association du chocolat intense et du sésame, espuma café

● **Les Glaces et Sorbets Maison**

3 boules de glaces peuvent remplacer le dessert du menu ; voire notre sélection

Prix nets service compris