



Avec Benoît et Diana

Menu du moment suivant la saisonnalité des produits

Notre Formule

Entrée + Plat + Dessert : 32.00 € ou Entrée + Plat : 27.00 € ou Plat + Dessert : 25.00 €

A L'APERITIF

<i>Gressin et tapenade verte, noire et rouge</i>	5.00€
<i>Légumes à croquer et anchoïade</i>	5.00€
<i>Tellines à l'aïoli</i>	6.00€

LES ENTRÉES

<i>Soupe de poisson (maison !!) au safran, rouille provençale</i>	10.00€
<i>Rouleaux de printemps au taureau mariné et feuilles de shiso</i>	12.00€
<i>Asperges vertes et artichauts, beignets de brousse au miel et orange</i>	10.00€

LES PLATS

(La spécialité de la maison/plat servi tiède)

<i>Le taureau AOP CAMARGUE en tataki, vinaigrette miso du chef et son risotto de riz noir à l'huile de truffe</i>	23.00€
<i>Cabillaud mariné au citron vert, crème à l'ail et purée à l'huile d'olive</i>	21.00€
<i>Le lapin de 5 heures, légumes et polenta rôti</i>	20.00€

LES DESSERTS

<i>Trilogie de crèmes brûlées fleur d'oranger, lavande, pastis</i>	6.50€
<i>Salade de fraises-avocat à l'oriental achta libanaise</i>	7.00€
<i>Cheesecake chocolat-cacahuètes, consommé d'hibiscus framboises</i>	8.00€
<i>Déclinaison autour du chèvre de pays</i>	8.00€



Cuisine (fait maison) et suivant la saison



Prix nets service compris