

MENU A 36 €

« SAVEURS ET DECOUVERTES »

ENTREES Suggestion du Chef / Daily suggestion from the Chef
ou

Fines rillettes de Lapin, focaccia moelleuse puis grillée à l'huile de nos régions

Fine Rabbit rillettes, fluffy focaccia then grilled with oil from our regions

ou

Bagna Cauda : Anchoiade, legumes croquants V

Anchoiade raw vegetables Provençal style

ou

Soupe de poissons de roche, rouille aux pistils de Safran et diablottin

Homemade rock fish soup with croutons, garlic "Rouille" with Saffron pistils

PLATS Suggestion du Chef / Daily suggestion from the Chef
ou

La Dorade en filet juste poêlée à l'huile de Basilic, quelques légumes du moment pour accompagner

Pan seared Sea Bream in Basil oil, served with seasonal vegetables

ou

Filet de Canette rôti sur sa peau, petit épeautre au lait d'Amande, abricots confits au miel de Provence

Duckling filet roasted on his skin, small spelled with Almond milk, candied apricots with honey from Provence

ou

Risotto Carnaroli à la pulpe de Betterave, légumes Provençaux et Aïoli en chantilly V

Carnaroli Risotto with Beet pulp, Provençal vegetables and Aïoli in whipped cream

DESSERTS Suggestion du Chef / Daily suggestion from the Chef
ou

Pavlova Fraise-Framboise à la mousse de lait

Strawberry-Raspberry Pavlova with milk foam

ou

Tarte au citron meringuée Suquetane

The typical lemon pie, French meringue

ou

Éclair croquant aux trois Chocolats, selection Valrhona

Crunchy Eclair with three chocolates, Valrhona selection

ou

Farandole de glaces ou sorbets

Selection of Ice cream or sorbets

Formules du Midi (Jusqu'à 14h) / Menu (midi et soir) enfant 18 €

Entrée + Plat 26 € ou Plat + dessert 24 €

(lunch combination until 2:00 pm)

Starter + Main course 26 € or Main course + dessert 24 €