

Menu - Carte de saison

Formule Déjeuner 25 €

Le midi uniquement - du lundi au vendredi inclus - hors jours fériés et hors saison

Entrée - Plat - Café

Ou

Plat - Dessert - Café

A choisir dans notre menu Terroir

Menu Terroir 33 €

Entrée

Anchois marinés, parmesan et cappuccino de betterave

Plat

Gardianne de taureaux Aop de chez "Alazard & Roux", carottes confites au cumin,
riz de Camargue Bio IGP

Dessert

Le Fraisier façon Spinaker :
Sorbet fraise, crème vanille, croustillant aux pignons, fraises de pays

Nos Formules

Menu "Gourmand" – Entrée – Plat – Dessert – au choix dans la carte 49 €

Menu "Surprise" Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert 60 €
établi par le Chef pour l'ensemble de la table

Le chef vous propose de déguster un menu à l'aveugle en prenant note de vos goûts et intolérances.

Menu "Enfant" (enfant de moins de 12 ans) 19 €
Un poisson ou une viande avec son accompagnement – un dessert et un sirop

Carte de saison

Entrées

- Maquereaux mi cuits et marinés à l'huile d'olive,
betterave rouge au vinaigre balsamique blanc 16 €
- Foie gras de canard cuit en basse température, confiture de mangue
et cresson en émulsion 18 €
- Pommes de terre rattes rôties, chair de tourteau et wakamé
riz de Camargue croustillant 19 €

Plats

- Poisson de la pêche du jour rôti sur peau,
jus de crustacés au beurre aux agrumes, purée d'ail confit 23 €
- Filet de sole snacké, émulsion de chou-fleur et chips de légumes oubliés 25 €
- Pièce du boucher, pommes Pont-Neuf farcies au beurre de tomates,
jus corsé réduit 24 €
- Filet de veau snacké, émulsion et chips de topinambours,
gnocchi de pommes de terre, jus corsé réduit 25 €

Assiette de fromage

7 €

Desserts - A commander en début de repas

13 €

Le Casse-Noisette

Entremet autour de la noisette, chocolat au lait, crème et glace vanille

Le Mille-Feuille aux fraises

Feuilleté caramélisé, ganache montée à la vanille, coulis de fraise, sorbet fraise

La Douceur des îles

Biscuit et mousse coco, cœur coulant à la mangue, chips de fruits, mangue marinée, sorbet mangue, passion, gingembre

🏠 Tous nos plats sont cuisinés maison

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires.