

Face à la pinède, notre Chef vous invite à découvrir une cuisine méditerranéenne inspirée des marchés provençaux. Des produits de saison, des cuissons maîtrisées et des saveurs authentiques composent une carte volontairement courte, pensée au rythme des arrivages.

À partager - *Laissez-vous tenter, c'est fait pour ça*

Nos planches à partager (charcuterie, fromage) • **23 € Mixte • 24 €**

 Houmous au citron confit et sésame grillé • **10 €**

Assiette de tapas • **18 €**

 Caviar d'aubergine • **10 €**

 La Méditerranéenne

(Houmous, caviar d'aubergine, feta marinée, olives & focaccia) • **18 €**

Les entrées - *Éveillez vos papilles...*

Foie gras de canard mi-cuit maison, brioche, chutney de pêche au romarin et miel de Provence • **20 €**

Salade de gambas grillées aux agrumes • **18 €**

Poulpe de Méditerranée, crémeux de pois chiches au citron confit, vierge tomate olive et pousse d'herbes • **19 €**

 Tomates anciennes de Provence, mozzarella di Bufala, pistou de basilic et pignons torréfiés • **17 €**

Les plats - *Laissez-vous emporter par le cœur de notre cuisine*

Souris d'agneau de 7 heures à la provençale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tapenade • **32 €**

Filet de loup grillé riz vénéré crémeux d'artichaut au thym sauce vierge et ses petits légumes • **28 €**

Pavé de bœuf grillé et son jus rôti (façon Rossini +10€)
Pommes de terre persillées, tomates confites • **29 €**

 Ravioles de légumes du soleil crème légère au basilic et parmesan • **23 €**

Côte de veau aux champignons
Pommes de terre persillées, tomates confites • **38 €**

Thon snacké mi-cuit, (façon Rossini +10€)
légumes de saison glacés au beurre, jus court aux agrumes • **27 €**

Les desserts -Finissez en douceur, vous le méritez bien
Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Cheesecake au zeste de citron vert, cœur abricot coulis de fruits rouges • **12 €**

Pavlova aux fruits rouges crème légère vanillée, sorbet framboise • **12 €**

Moelleux chocolat au cœur chocolat blanc à la figue crème anglaise vanillée • **12 €**

Sélection de fromages affinés • **15 €**

Café ou Thé gourmand
(Assiette de gourmandises selon l'inspiration du Chef) • **14 €**

Coupe fraîcheur de saison • **12 €**

Menu « La pêche à la ligne »

Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons », jusqu'à 10 ans inclus.

Plat / Dessert : 14 €

Filet de poisson du moment
Fish fillet of the day

Ou/or

Pièce de viande du moment
Meat cut of the day

Coupe de glace (2 boules)
Ice cream (2 scoops)

Ou /or

Ma petite assiette de Gourmandises
My little plate of delicacies

Ou / or

Un fruit frais
A fresh fruit



Tous nos produits sont « faits maison »



Menu « Retour du marché »

**Entrée / Plat / Dessert : 39 €*

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31 €

**Ce menu est inclus dans le forfait de nos clients pensionnaires*

Entrées du jour

Salade Bò bún au bœuf

Beef Bò Bún Salad

Tartare de saumon, avocat et mangue

Salmon, avocado and mango tartare

Plats du jour

Brochette de bœuf sauce poivre, pommes grenailles

Beef skewer, pepper sauce and baby potatoes

Cassiolette de la mer (saumon, colin, crevette) riz basmati

Seafood casserole (salmon, pollock, shrimp) with basmati rice

Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

We invite you to order your dessert at the beginning of your meal

Faites votre choix sur notre carte des desserts

Make your choice from our dessert menu

Chers demi-pensionnaires, nous vous invitons à composer votre repas librement, entre notre menu « Retour de Marché » et la carte du restaurant. Un supplément vous sera facturé pour tout choix effectué à la carte.

Dear half-board guests, we warmly invite you to compose your meal as you wish, choosing freely between our "Retour de marché" menu and the restaurant's menu. Please note that a supplement will apply for any selection made from the restaurant's menu.

Entrées : +5 € · Foie gras : +8 €

Starters: +€5 · Foie gras: +€8

Plats : +10 € · Côte de veau & souris d'agneau : +14 €

Main courses: +€10 · Veal chop & lamb shank: +€14

Sélection de fromages affinés, café ou thé gourmand : +4 €

Selection of aged cheeses, gourmet coffee or tea: +€4



Tous nos produits sont « faits maison »

