

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.

A 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 Buffala, 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 pomme 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 €**

 **Plats végétariens**

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 »

