

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute.

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15H15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L'Aïoli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et Merlu en Aïoli

Cœur de baudroie confit à l'huile d'olive et thym citron / Siphon Aïoli

Feuille croquante à l'encre de seiche et glace Aïoli

Supplément _____ 26€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries / noisettes

Supplément _____ 20€

MENU DECOUVERTE

49€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos
producteurs chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

88€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 44€

Brioche feuilletée, tapenade noire

Iceberg d'olive verte/ Olive de Kalamata séchée/ Tuile croquante

Le Panais confit et croquant, algues en cannelloni

Sabayon orange sanguine et salicorne/ Panaittone et beurre d'algues/ Jus de légumes corsé

Dans l'esprit d'une Bouillabaisse

Poulpe et merlu en mousseline/ Tomate glacée et pressé de Pomme de Terre
Oignons grillés, melba et gel Pastic/ Charcuterie de la mer et siphon rouille

OU

Le bœuf mûré au fenugrec

Duo de patate douce et jicama pois patate/ Pulpe et pickles/ Jus de bœuf
Emulsion au fenouil

Chocolat Alpaco de la Maison Valhrona comme un mendiant

Tartelette croquante pistache verte et zestes d'agrumes/ Glace torréfiée

MOYENNE SIGNATURE

125€

Servi midi et soir

Accord vins et mets 4 verres (7cl) 63€

Brioche feuilletée, tapenade noire

Iceberg d'olive verte/ Olive de Kalamata séchée/ Tuile croquante

Le Panais confit et croquant, algues en cannelloni

Sabayon orange sanguine et salicorne/ Panaittone et beurre d'algues/ Jus de légumes corsé

Huitre de Camargue fumée au four à bois et citron caviar

Bouillon de coquilles/ Radis glacés de Bruno Cayron/ Jus de cresson de fontaines au beurre noisette/ Copeaux croquants

Dans l'esprit d'une Bouillabaisse

Poulpe et merlu en mousseline/ Tomate glacée et pressé de Pomme de Terre
Oignons grillés, melba et gel Pastis/ Charcuterie de la mer et siphon rouille

OU

Le bœuf mûré au fenugrec

Duo de patate douce et jicama pois patate/ Pulpe et pickles/ Jus de bœuf
Emulsion au fenouil

Pré dessert

Crèmeux Granny Smith / Aneth et sorbet Granny

Chocolat Alpaco de la Maison Valhrona comme un mendiant

Tartelette croquante pistache verte et zestes d'agrumes/ Glace torréfiée

GRANDE SIGNATURE

149€

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 5 verres (7cl) 79€

Brioche feuilletée, tapenade noire

Iceberg d'olive verte/ Olive de Kalamata séchée/ Tuile croquante

Le Panais confit et croquant, algues en cannelloni

Sabayon orange sanguine et salicorne/ Panaittone et beurre d'algues/ Jus de légumes corsé

L'Aïoli, devenu plat signature - 2016

Encornets rouges de Méditerranée de Mathieu Chapel, en ragôut

Glace estragon menthe/ Jus de favouilles monté au beurre/ Encornet au naturel

Sandre en écailles de Topinambour

Topinambours en textures/ Chips de sauge/ Jus de têtes façon beurre blanc

Pré dessert

Crèmeux Granny Smith / Aneth et sorbet Granny

Chocolat Alpaco de la Maison Valhrona comme un mendiant

Tartelette croquante pistache verte et zestes d'agrumes / Glace torréfiée

Poire Williams au naturel

Livèche en pesto et crèmeux/ Sorbet plein fruit