

LA CARTE DEJEUNER

Hors dimanche midi & jours fériés

ENTRÉES / Starter

CARPACCIO DE POIVRONS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE & AIL, TAPENADE, CROÛTONS & BASILIC 8€

Carpaccio of slow-roasted peppers with olive oil and garlic, tapenade, crouton & basil

BROCHETTES DE POULET SATAY, SAUCE SATAY, CITRON VERT 11€

Chicken satay skewers, satay sauce and lime

TARTARE DE SERIOLE AUX TOMATES CONFITES, EAU DE TOMATE, GLACE TOMATE, HUILE BASILIC 13€

Amberjack tartare with confit tomatoes, tomato water, tomato sorbet & basil oil

PLATS / main

KEFTA D'AGNEAU, TABOULEH PERSE, CAVIAR D'AUBERGINE, CONDIMENT AU CITRON CONFIT 23€

Lamb keftas, eggplant caviar, Persian tabbouleh & preserved lemon condiment

FILET DE BAR SNACKÉ, SAUCE VIERGE À LA MANGUE & TOMATES, RIZ CROUSTILLANT, CONDIMENT CORIANDRE 24€

Snacked sea bass, mango vinaigrette and tomatoes, crispy rice, coriander condiment

TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAL, BURRATA, PISTOU PROVENÇAL, TUILES DE PARMESAN, SALADE D'HERBES 22€

Provençal vegetable tian, burrata, pistou (provençal pesto), parmesan crisps, herb salad

DESSERTS / dessert

DUO DE FROMAGES 9€

Duo of cheeses

TARTE FRAMBOISE, BASILIC & CITRON 10€

Raspeberry tart, basil & lemon

CHEESECAKE BASQUE, FLEUR DE SEL 9€

Basque cheesecake

PICOTTE
PROVENCE