

LA CARTE

ENTRÉES

THON ROUGE & BLOODY MARY	15€
Tartare de thon rouge, sauce Bloody Mary, crumble d'oignons confits, amandes & sésame noir, avocats brûlés, sorbet tomates-basilic	
MAKI DE SÉRIOLE	15€
Riz sushi, sérieole, navet mariné, condiment poire, verjus et raifort, coulis de coriandre	
SALBUTES, POULPE ET POITRINE DE COCHON	15€
Tacos de maïs frits, poulpe et poitrine de cochon laquée, rouille et condiment d'herbes	
VEAU & ANCHOÏADE DE LA CROZE	15€
Veau cuisson basse température en carpaccio, anchoïade de la Croze, fenouil, huile de feuille de figuier	
OMELETTE PROVENÇALE, KETCHUP DE POIVRONS, HARISSA FUMÉE	15€
Omelette moelleuse, ketchup de poivrons maison, relish de poivrons, harissa fumée, condiment basilic et tomates confites	

PLATS

VOLAILE FAÇON COO AU VIN	29€
Purée de céleri boule, champignons sautés, crumble de lard fumé & pickles de céleri.	
ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE PILPIL	31€
Entrecôte de bœuf Aubrac, sauce pilpil, œufs de harengs, purée de pommes de terre au beurre fumé	
MAIGRE NACRÉ, SOUPE DE BOUILLABAISSE & ROUILLE	29€
Maigre nacré, soupe de bouillabaisse, pommes de terre fondantes, fenouil brûlé, toast de pain de campagne & rouille	
FILET DE BAR DE MÉDITERRANÉE, BROCOLI & CACAHUÈTES	29€
Purée de brocoli, brocolis glacés, crumble de cacahuète, pickles de concombre, huile d'aneth & câpres frites.	
GNOCCHIS DE CAROTTE MAISON, OLIVES & CITRON CONFIT	29€
Coulis d'épinards au beurre noisette, praliné d'olives, câpres, olives à la grecque, feta & citron confit.	
CÔTE DE BŒUF DE GALICE (À PARTAGER)	14€/100gr
Maturée 30 jours, pommes de terre grenaille en persillade, ratatouille, sauce Choron	

DESSERTS

FROMAGES	13€
Sélection de fromages fermiers, condiment maison	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT & NOISETTE	13€
Chou au chocolat, glace & praliné noisette.	
FIGUES, ANIS & MENTHE	13€
Crème Namelaka à l'anis, gel menthe, figues fraîches et rôties, crumble	
POIRE & VERVEINE	13€
Poire pochée, namelaka vanille, gel verveine, glace verveine & sablé breton.	

LA CARTE

STARTERS

BLUEFFIN & BLOODY MARY	15€
Blueffin tartare, Bloody Mary sauce, onion confit, almond & black sesame crumble, burnt avocado, tomato & basil sorbet	
YELLOWTAIL MAKI	15€
Sushi rice, yellowtail, pickled turnip, pear, verjus & horseradish condiment, coriander coulis	
SALBUTES, OCTOPUS & PORK BELLY	15€
Fried corn tacos, octopus and glazed pork belly, rouille and herb condiment	
VEAL & LA CROZE ANCHOVY CONDIMENT	15€
Slow-cooked veal, thinly sliced carpaccio-style, La Croze anchovy condiment, fennel, fig leaf oil	
PROVENÇAL OMELETTE, PEPPER KETCHUP & SMOKED HARISSA	15€
Soft omelette, house-made red pepper ketchup, pepper relish, smoked harissa, basil condiment and confit tomatoes	

MAINS

CHICKEN, COQ AU VIN STYLE	29€
Celeriac purée, sautéed mushrooms, smoked bacon crumble & pickled celery.	
BEEF RIB-EYE, PIL-PIL SAUCE	31€
Aubrac beef rib-eye, pil-pil sauce, herring roe, smoked butter mashed potatoes.	
PEARLY MEAGRE, BOUILLABAISSE BROTH & ROUILLE	29€
Pearly meagre, bouillabaisse broth, melting potatoes, burnt fennel, country bread toast and rouille	
MEDITERRANEAN SEA BASS, BROCCOLI & PEANUTS	29€
Broccoli purée, glazed broccoli, peanut crumble, pickled cucumber, dill oil & fried capers.	
HOMEMADE CARROT GNOCCHI, OLIVES & PRESERVED LEMON	29€
Spinach coulis with beurre noisette, olive praline, capers, Greek-style olives, feta & preserved lemon.	
GALICIAN BONE-IN RIB OF BEEF (TO SHARE)	14€/100gr
30-day dry-aged, parsley new potatoes, ratatouille, Choron sauce	

DESSERTS

CHEESES	13€
Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote	
CHOCOLATE & HAZELNUT PROFITEROLES	13€
Chocolate choux, hazelnut ice cream & praline.	
FIGS, ANISE & MINT	13€
Silky anise cream, mint gel, fresh and roasted figs, crumble	
PEAR & VERBENA	13€
Poached pear, vanilla namelaka, verbena gel, verbena ice cream & Breton shortbread.	