

LE RESTAURANT

Pour commencer

<i>Sardines sauvages de Marius</i>	11
<i>Huitres des Tamaris N°3 x6</i>	15

Les entrées

<i>Asperges vertes mimosa, aigrette au wasabi</i>	17
<i>Daurade marinée, aioli et fenouil, huile de feuille de figuier, condiment citron & encre de seiche</i>	19
<i>Tentacule de poulpe, houmous de petits pois, jus de concombre épicé</i>	19

Les plats

<i>Poisson du moment, légumes printaniers, jus de favouilles corsé, rouille</i>	34
<i>Filet de canette en 2 cuissons et son jus, mousseline de carottes, gingembre</i>	32
<i>Gnocchis, artichauts violets, petits pois et fèves, jus vert</i>	27

Les pièces entières à partager (pour deux)

<i>Le poulpe</i>	65
<i>Le poisson</i>	70
<i>L'épaule d'agneau</i>	65

Les pièces sont servies avec un jus, accompagnées d'une salade verte à l'ail et d'une purée de pommes de terre au citron et cébettes.

Fromage et desserts

<i>Chèvre frais des Alpilles</i>	9
<i>Fraises, crémeux citron, crumble d'huile d'olive, sorbet</i>	12
<i>Galet du moment</i>	12

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.

Une liste des allergènes ainsi qu'une liste des origines de nos viandes sont disponibles sur demande.