

# LE RESTAURANT

## Pour commencer

*Huitres x6* 15

## Les entrées

*Aioli végétal* 17

*Ceviche de poisson blanc, pêches blanches, leche de tigre, estragon* 19

*Vitello tonnato* 19

## Les plats

*Filet de loup, vierge méditerranéenne citron et olives kalamata, légumes* 34

*Canette, jus réduit à la cerise et pickles, légumes rôtis* 32

*Aubergine miso et passion grillée, jus à l'estragon, condiment dattes et citron* 27

## Les pièces entières à partager (pour deux)

*Le poulpe* 70

*Le poisson* 72

*Le boeuf* 70

Les pièces sont servies avec des pommes de terre grenailles rôties et haricots verts en persillade

## Fromage et desserts

*Chèvre frais des Alpilles, condiment poivron/myrte* 9

*Abricot rôti au miel et romarin, crumble à l'huile d'olive et glace abricot* 12

*Galet du moment* 12

Afin de minimiser notre impact énergétique, les cuissons sont réalisées à la flamme.

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.