


CÔTÉ TERRE

Joue de boeuf braisée au vin rouge de Côtes de Provence	24 €
Canon d'agneau en croûte d'olives taggiasche, polenta et petits légumes	29 €
Filet de bœuf «Charolais», pomme "Anna" et jus au foie gras	34 €
Côte de veau rôtie lentement au romarin vert	42 €

CÔTÉ MER

Risotto de légumes et émulsion de parmesan 	22 €
Plancha de poulpe à la niçoise	23 €
Linguine de coquillages cuits "Marinière"	24 €
Risotto de gambas et jus de tête de homard	26 €
Papillote de sar de Méditerranée aux saveurs de basilic	28 €
Filet de loup juste rôti, fricassée de légumes et sauce vierge	29 €
Pavé de turbot poché dans un coulis de pommes d'amour au vin blanc, riz noir	34 €
Langouste rose laquée et conchiglioni farcis d'une fine ratatouille	39 €
Loup en croûte de sel, mousseline de pommes de terre au citron (2 pers.)	79 €

NOTRE SÉLECTION DU VIVIER

Homard grillé, à la plancha ou en court bouillon (1 pers./2 pers.)	69 € / 109 €
Langouste grillée, à la plancha ou en court bouillon (1 pers./2 pers.)	119 € / 199 €

 : plat végétarien

Prix nets service compris