

Menu à composer
Cuisine tout maison et produits frais direct
producteurs

TERRE	MER	VÉGÉ
Planche de jambon Serrano 8 mois d'affinage 11€	6 Huîtres de Quiberon et sauce yuzu échalottes 12€	Houmous aux pignons et à la coriandre 6€
Filet de boeuf mi-cuit, mariné et grillé à la flamme 12€	Calamars frits à l'ail et au persil 9€	Butternut rôtie à la feta et noisettes grillées 8€
Epaule d'agneau rôtie aux épices 9€	Sardines grillées 9€	Choux fleur panés sauce au Ras-el-Hanout 8€
Raviolis maison de daube de boeuf provençale 9€	Dorade royale entière cuite en croûte de sel 14€ (20 min d'attente)	Frites maison 4€
	Soupe de poissons, rouille et croûtons 8€	Crottin de chèvre cendré au lait cru 4€

Plat du jour
12€

LES DESSERTS 5€
Ganache au chocolat, à l'huile
d'olives et fleur de sel et son biscuit façon crumble

Nage d'oranges douces à la fleur d'orangers

Gâteaux du jour