

POUR COMMENCER... TO START...

Falafel

MAÏS, HOUMOUS ET LÉGUMES CROQUANTS
Corn falafel, humus and vegetables

10 €

Les Huîtres

6 HUITRES DE L'ÉTANG DE THAU
6 oysters from l'Étang de Thau

14 €

Le Saumon

TARTELETTE SAUMON GRAVLAX CRÈME ACIDULÉE
GRANNY SMITH
Gralax salmon toast with granny smith tangy cream

12 €

À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

Les Pâtes

SAUCE POULETTE ET JAMBON TRUFFÉ
Poulette sauce and truffle ham

22 €

Le Poisson

MARÉE DU JOUR, RISOTTO CAMARGUAIS, CÉBETTES ET
JUS D'AÏOLI
*Fish of the day, risotto with rice from Camargues,
spring onion and aioli juice*

24 €

Le Veau

PAVÉ, CRÈME MOUTARDE, PURÉE DE POMME DE
TERRE ET LÉGUMES DE SAISON
*Veal, mustard cream, mash potatoes an
seasonal vegetables*

26€

JOSPER GRILL

COEUR D'ENTRECÔTE

37€

SOLE ENTIÈRE SAUVAGE

38€

TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

Le Citron

GASPACHO DE CITRON ET SORBET CITRON-THYM
Lemon gaspacho and lemon-thyme sorbet

10 €

Le Café

AFFOGATO CAFÉ, CERISE AMARENA ET CRUMBLE
Affogato, amarena cherry and crumble

12 €

Le Moelleux

MOELLEUX CHOCOLAT VALHRONA
Valhrona chocolate cake

12 €