



Pour Débuter...

Tarte Fine au Figatelli 13,00€

Brousse d'Aix-en-Provence / Confit d'Oignons du Potager / Miel de Puylobier

Brandade de Morue 12,00€

Ecrasé de Pommes de Terre du Potager / Salades d'Herbes Fraîches / Pistou de Persil

Pour Suivre...

Onglet de Veau 20,00€

Cuit à Basse Température / Panisses / Fenouil Rôti aux Anchois et Olives vertes

Filet de Poisson selon Arrivage 18,50€

Risotto de Petit Epeautre de Bras / Coques cuits en Marinère et son Jus Crémé

Salade Gourmande 15,00€

Mesclun / Pommes / Tartines de Chèvre Rôti au Miel / Noix

Plat du Jour 12,00€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix Nets et Service Compris.

La Pause Fromagère...



Chèvre Frais de la Ferme du Régagnas à Trets
Mesclun / Confiture Maison

7,00€

Pour Plore...

Instant Gourmand

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

Mi-cuit au Chocolat Gianduja (8min de cuisson)

8,50€

Glace Noisette de Mr Casilini

Entremet au Café

7,50€

Biscuit à la Noisette / Crémeux au Café / Streusel à la Noisette

Dôme à la Pomme Granny Smith

7,00€

Sablé aux Amandes / Mousse Granny Smith / Insert Gelée Pommes et Vanille

Dessert du Jour

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix

2,50€ / 4,50€ / 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

Le Pitchoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

11,50€

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets—Service compris



Menu Gourmand

29€

Tarte Fine au Figatelli

Brousse d'Aix-en-Provence / Confit d'Oignons du Potager / Miel de Puylobier

Ou

Brandade de Morue

Ecrasé de Pommes de terre du Potager / Salade d'Herbes Fraîches / Pistou de Persil

Filet de Poisson selon Arrivage

Risotto de Petit Epeautre de Bras / Coques cuits en Marinière et son Jus Crémé

Ou

Onglet de Veau

Cuit à Basse Température / Panisses / Fenouil Rôti aux Anchois et Olives vertes

Entremet au Café

Biscuit à la Noisette / Crémeux au Café / Streusel à la Noisette

Ou

Dôme à la Pomme Granny Smith

Sablé aux Amandes / Mousse Granny Smith / Insert Gelée Pommes et Vanille

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix nets – Service compris