
Entrées

Beignets de fleurs de courgettes, compotée tomates oranges - 15
Zucchini flower fritters, tomato and orange sauce

Fougasse à la crème de truffe - 21
Summer truffle cream fougasse

Véritables panisses, ketchup maison de poivrons - 14
Panisses fritters with homemade red pepper ketchup

Poivrons marinés à l'huile de sauge - 14
Marinated peppers, salvia and olives oil

Carpaccio de concombres, olives et chèvre frais de Provence - 16
Cucumber carpaccio, local goat cheese and olives

Légumes de pays grillés et burrata crémeuse - 24
Grilled vegetables and creamy mozzarella

Salade de petits artichauts poivrade et parmesan - 28
Raw artichokes and parmesan salad

La pissaladière à partager - 24
Traditional pissaladière to share

Calamars frits et crémeux d'artichauts - 32
Fried calamari and artichoke cream

Moules en persillade gratinées - 19
Baked mussels with garlic and parsley

Poutargue et baguette tradition toastée - 16
Poutargue (mullet roe paste) toasts

Carpaccio de daurade, gremolata d'herbes & agrumes - 34
Seabream carpaccio, herbs and citrus marinade

Thon cru de Méditerranée, nage tomate citronnelle - 36
Mediterranean raw tuna with tomato and citronella cold bouillon

Carpaccio de poulpe, vinaigrette d'algues et pomelo grillé - 28
Octopus carpaccio, seaweeds vinaigrette and grilled pomelo

Tartare de Gambero Rosso, gel citron et tuile croquante - 42
Mediterranean raw red shrimp tartare, lemon sauce

Plats

Filet de daurade à la plancha, fevettes et tomates confites - 34
Seabream fillet, broad beans and confite tomatoes

Filet de turbot rôti au laurier du jardin, crémeux d'Agata - 45
Roasted turbo fillet, laurel from the garden and creamy mashed potatoes

Ravioles de rascasse au jus de bouillabaisse - 39
Scorpion fish raviole and bouillabaisse bouillon

Loup de mer entier pour 2 - 110
Roasted whole seabass for 2

Les Petits farcis tout végétal - 34
Vegetarian provençal stuffed vegetables

Linguines aux courgettes, pesto de roquette et pignons grillés - 26
Linguini pastis with zucchini, aragula pesto and grilled pine nuts

Suprême de poulet fermier aux truffes, carottes glacés et pressé de pommes de terre - 38
Organic chicken supreme with truffles, glazed carrots and potato millefeuille

Epaule d'agneau confite pour 2 - 89
Confite lamb shoulder for 2

À la braise...
in the charcoal oven...

Bavette de boeuf au romarin, pressé de pommes de terre et oignons confits - 44
Beef flank steak with rosemary, potato millefeuille and confite oignons

Belle gambas au beurre de pistou et poêlée d'artichauts - 46
Big shrimp with pistou butter and sauted artichokes

Côtelettes d'agneau cuites à point, fenouil à la flamme et poivrons piments - 38
Lamb chops, grilled fenil and spicy peppers

Côte de veau rosée à coeur, sucrine braisée et ail confit - 48
Veal chop cooked rosy in the center, braised sucrine salad and confite garlic

Côte de boeuf, béarnaise légère au thym et romarin pour 2 - 140
Beef prime rib, light thyme and rosemary béarnaise sauce for 2

Accompagnements

Polenta à la truffe - 11
Truffle polenta

Courgette grillée aux amandes - 7
Grilled zucchini with almonds

Polenta crémeuse - 7
Creamy polenta

Aubergine rôtie aux poivrons- 7
Roasted eggplant with peppers

Pommes grenailles sautées - 7
Baby potatoes

Tomates à la provençale - 6
Confite tomatoes
