

Menu




Entrée + Plat + Dessert = 35€


Entrée + Plat / Plat + Dessert = 30€

Plat Unique = 25€

ENTRÉES

-  • Duo de houmous, pain pita maison et légumes pickles
- Soupe froide courgette/menthe et moules à l'escabèche
 - Soupe poissons de roche, rouille et croûtons
- Tarte fine buratta, tomates à l'ancienne et sorbet tomate/basilic
 - Gyoza poulet/coriandre et légumes croquants

PLATS

-  • Végé (suggestion du moment)
- Raviole ouverte bar et gambas et émulsion crustacés citronnelle
- Pêche du jour, riz façon paella, émulsion piquillos et tempura fleur de courgette
- Souris d'agneau aux épices d'orient et pommes de terre aux épices
 - Burger du moment et frites maison

DESSERTS

- Assiette de fromages
- Nougat glacé, coulis melon et muscat de frontignan
 - Madeleine cuisson minutes et abricots pochés
- Pavlova aux fruits exotiques et mousse chocolat passion
- Magnum maison, praliné noisette et caramel beurre salé

MENU ENFANT 12€

De 4 à 10 ans

- Sirop à l'eau
- Poulet pané ou steak haché
- Pâtes ou frites maison
- Dessert du jour

Chef Germain Antoine

