

Menu Sarmant 3 plats : 49 €

(Mise en Bouche, entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

Menu Dégustation 5 plats : 59 €

(Mise en Bouche, entrée, poisson & viande, fromage & dessert)

Mise en Bouche

A la carte

⌘ Entrées ⌘

- Cappuccino de pommes de terre fondantes aux truffes 20.00 €
Fondant potatoes with a creamy truffle sauce
Ou
- Marbré de foie gras au naturel, chutney de fruits secs et pain grillé 20.00 €
Duck 'Foie Gras', chutney with toasted bread
* Le verre de Muscat Domaine Barroubio (sweet wine) supplément de 6 €
Ou
- Aubergine farcie au chèvre frais et parfums de Provence 19.00 €
Eggplant stuffed with fresh goat cheese and Provence flavour

⌘ Poissons - Viande ⌘

- Gambas sauvages rôties, risotto aux parfums d'agrumes 32.00 €
Wild king prawns, risotto with citrus flavour
Ou
- Filet de loup rôti, écrasée de pommes de terre aux herbes, jus au vin rouge 32.00 €
Roasted filet of Sea Bass, fine puree of aromatic herbs with a light red wine sauce
Ou / &
- Pluma de cochon ibérique, haricots coco aux cébettes et olives 32.00 €
Iberian Pork, white coconut beans with spring onion and olives

⌘ Fromage - Desserts ⌘

- Tomme de Chèvre de Collobrières et sa confiture d'olives 10.00 €
Fresh goat cheese from Collobrières with crushed olive and salad
Ou / &
- Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt 10.00 €
Soft chocolate tart and artisanal yogurt ice cream
Ou
- Panna cotta à la pistache, coulis et fruits rouges 11.00 €
Pistachio panna cotta, coulis sauce and red fruit
Ou
- Sorbet vigneron 11.00 €
Fruits of forest sorbet, black currant liqueur and Marc Brandy

Menus hors Boissons - prix Nets par personne - Provenance Bœuf U.E

Menu Terroir 3 plats : 29 €

'Plats de mon père'

A la carte

∞ Entrées ∞

Soupe de Poissons de Roches, Rouille et Croûtons 17.00 €
Traditional rock fish soup, with croutons and saffron Mayonnaise

Ou

Salade verdoyante 15.00 €
Season salad with cereal, zucchini, tomatoe and olives

∞ Plats ∞

Brandade de morue, jus de viande à la sauge 21.00 €
Cod mashed with potatoes, garlic and olive oil, light gravy with sage

Ou

Daube de joue de Bœuf à la provençale, et pâtes fraîches 22.00 €
Provençal -style braised beef served with fresh pasta

∞ Fromage ou dessert ∞

Tomme de Chèvre de Collobrières et sa confiture d'olives 10.00 €
Fresh goat cheese from Collobrières with crushed olive and salad

Ou

Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt 10.00 €
Soft chocolate tart and artisanal yogurt ice cream

** Any change in the menu Terroir will be charge in the menu Sarment*

Le Coin des Gourmands !

Escalope de foie gras aux truffes noires et porto, salade mesclun : 43.00€
Pan-sautéed slice of duck liver with black truffles and port, mixed salad leaves

** Servie en plat principal dans le **'Menu Sarment** : supplément de 11.00 €*

Filet de bœuf aux truffes façon Rossini, pommes de terre rissolées : 50.00 €
Filet of beef with duck liver, truffle sauce and sautéed potatoes

** Servi en plat principal (main course) dans le **'Menu Sarment** : supplément de 19 €*

- Plats sur commande -

(Plus disponibles en septembre)

~~Véritable Bouillabaisse Varoise, servie en Couasse: 126.00 € pour 2 pers.~~
~~Traditional Provençal Mediterranean fish stew~~

~~Bourride à la Gassinoise: 126.00 € pour 2 pers.~~
~~Traditional Provençal Mediterranean fish stew with white fish, olive oil and garlic~~

Menu enfant (-12 ans) : 17 €

Blanc de volaille sauce à la crème ou filet de poisson avec pâtes ou légumes et glace



N'hésitez pas à demander le Menu Végétarien et la Carte des allergènes

Menus hors Boissons - prix Nets par personne - Provenance Bœuf U.E - service inclus