

Menu Sarmant 3 plats : 52 €

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

Menu Dégustation 5 plats : 62 €

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

Mise en Bouche

A la carte

⌘ Entrées ⌘

Cappuccino de pommes de terre fondantes aux truffes Fondant potatoes with a creamy truffle sauce Ou	20.00 €
Marbré de foie gras au naturel, chutney de fruits secs et pain grillé Duck 'Foie Gras', chutney with toasted bread * Le verre de Muscat Domaine Barroubio (sweet wine) supplément de 6 € Ou	21.00 €
Raviole de crabe et champignons, bouillon de crustacés au curry Raviole stuffed with crab and mushroom, shellfish broth with light curry	19.00 €

⌘ Poissons - Viande ⌘

Gambas sauvages rôties, risotto au safran et tomates confites Wild king prawns, risotto flavoured with saffron and tomatoes Ou	32.00 €
Filet de loup rôti, écrasée de pommes de terre aux herbes, jus au vin rouge Roasted filet of Sea Bass, fine puree with aromatic herbs and red wine juice Ou / &	32.00 €
Epaule d'agneau confite, haricots coco aux cébettes et olives Slowly cooked lamb shoulder, white coconut beans with spring onion and olives	32.00 €

⌘ Fromage - Desserts ⌘

Tomme de Chèvre de Collobrières et sa confiture d'olives Fresh goat cheese from Collobrières with crushed olive and salad Ou / &	11.00 €
Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt Soft chocolate tart and artisanal yogurt ice cream Ou	11.00 €
Dessert surprise du jour Dessert of the day Ou	12.00 €
Sorbet vigneron Sorbet framboise, marc de Provence & crème de cassis Fruits of forest sorbet, black currant liqueur and Marc Brandy	12.00 €

Menus hors Boissons - prix Nets par personne - service inclus

Menu Terroir 3 plats : 30 €

'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 16.00 €
Season salad with cereal, small shell green bean, tomatoes, and olives

∞ Plats ∞

Brandade de morue demi-sel, jus de viande à la sauge 22.00 €
Cod mashed with potatoes, garlic and olive oil, light gravy with sage

Ou

Daube de joue de Bœuf à la provençale, et pâtes fraîches 23.00 €
Provençal -style braised beef served with fresh pasta

∞ Fromage ou dessert ∞

Tomme de Chèvre de Collobrières et sa confiture d'olives 11.00 €
Fresh goat cheese from Collobrières with crushed olive and salad

Ou

Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt 11.00 €
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 : 44.00€
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 : 51.00 €
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 -

A partir de 2 personnes (24h00 avant la réservation)

~~Véritable Bouillabaisse Varoise, servie en Couasse: 130.00 € pour 2 pers.
Traditional Provençal Mediterranean fish stew~~

~~Bourride à la Gassinnoise: 130.00 € 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 : France & U.E - service inclus