



En Entrée



Ma version de la Bouillabaisse – 14€

En Chaud/Froid : La Dorade marinée et en Mousseline safranée,
Galets de Pommes de Terre Confits et Perles de Hareng fumé,
Soupe chaude de Crabes

Les Huîtres « David Hervé » N°2 – 16€

Simplement pochées dans un Bouillon iodé, Makis de mini Poireaux grillés et
Oignons confits, Jus de cuisson rafraîchi au Combawa

L'œuf de poule – 13€

Cuit parfait à basse température, les Asperges cuites comme un Risotto,
mousse légère au Banon de Provence frais

Pour Nos Minots – 12€

Soit un filet de poisson blanc ou steak haché ou jambon blanc

Servi avec au choix des pâtes,
des frites ou une assiette de légumes

Pour le dessert deux parfums de glace au choix

Prix nets en Euros – Taxes et service compris



Pour Continuer



Le Dos de Cabillaud – 24€
Servi Comme un Aioli Provençal

Le Loup – 27€
En filet simplement rôti, Barigoule d'artichauds dans un cannelloni gratiné,
Sauce légère au citron

Le Bœuf de Galice – *Origine Espagne* – 28€
Le Paleron Maturé 21 jours Préparé en deux Cuissons,
Mousse de pommes de terre fumées et cébettes grillées

Le Pigeon – *Origine France* – 31€
Cuit en ballotine au foie gras,
Purée de Petits Pois et Carottes glacées, Jus corsé

Les Desserts

L'exotisme – 14€
Blanc manger d'ananas confit,
Émulsion noix de coco et sorbet Pina Colada

Le Chocolat – 15€
En Brownies sous un croustillant Praliné,
Mousse lactée Caramel et glace vanille

Le Citron – 12€
Sous la forme d'une tarte déstructurée

Prix nets en Euros – Taxes et service compris