

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

**Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison**



Avec les prises de Guy, pêcheur du Vieux port à Marseille

Une soupe de poissons de roche pour saucer
des pâtes farcies d'une brandade de daurade royale, rouille douce
**AOC Côtes de Provence Cru Classé Blanc, Domaine Ott
« Clos Mireille » 2020**



Joue de bœuf Black Angus longuement mitonnée au vin rouge
Les petites carottes et les épinards de Julien maraicher à Pertuis
**AOP Coteaux d'Aix Rouge, Château du Seuil
« Le Grand Seuil » 2017**



« le Moure Nègre », un Mont Blanc à nous
**VDN Banyuls Ambré, Domaine Terre des Templiers
« Roumani doré »**



**Mignardises
Eaux Système Cryo, Café**

70 euros hors boissons

110 euros toutes boissons comprises

Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.

Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension

Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.

La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.