

Suggestions du moment

Entrées :

Plateau de coquillages (crevettes, huîtres, bulots)	24€
Tellines en persillade	12€
Tempura fruits de mer, petit épeautre	12€
Salade de saison – petit pois, fèves, asperges, taureau séché, mimolette vieille	15€
Poivrons marinés, crevettes, bulots persillade, jus d'agrumes	12€

Plats :

Gambas grillés, vinaigrette pamplemousse	24€
Daurade rôti, tomate confite, petits pois et fruit de la passion	24€
Jarret de porc, sauce gribiche	24€
Filet de Cerf, purée panais-poire	28€
Agneau de lait des Alpilles confit et rôti, salsifis et pommes de terre ratte	24€

Desserts :

Mille-feuille fruits rouges	9€
Crème caramel aux œufs des Alpilles	9€
Tarte aux poires des Alpilles	9€
Choux caramel chocolat orange	9€
Coupe de glaces	9€

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Servi de Mercredi à vendredi, de 12h00 à 14h00
Served Wednesday - Friday, 12.00 am to 2.00 pm

Un menu fixe de produits saisonniers qui varie de jour en jour

A fixed menu of seasonal produce that varies from day to day

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **25€**
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée, Plat & Dessert **30 €**
Starter, Main course & Dessert

Menu Dîner / Dinner Menu

Servi Lundi – Samedi de 19h30 à 21h30
Served Monday – Saturday 7.30 pm - 9.30 pm

Entrée, Plat & Dessert **32 €**
Starter, Main course & Dessert

Un menu fixe de produits saisonniers qui varie de jour en jour

A fixed menu of seasonal produce that varies from day to day

Brunch (d'avril en octobre) **43 €**

Buffet Buffet servi le dimanche de 12h à 14 h
Grand choix de mets froids et chauds, un agneau ou cochon de lait grillé à la broche,
buffet de fromages et desserts

Large buffet served on Sundays from 12 am to 2 pm, April through to October