Les Entrées

- *Duo de fleurs de courgette*
  farcie à la brousse de brebis et en beignet, coulis de tomate.....22 €

- *Ceviche de daurade à l'huile d'olive vanillée*
  mangue, cébettes, gingembre, citron vert..... 22 €

- *Burrata des Pouilles servie entière*
  chutney de tomates, chantilly au basilic .....19 €

- *Gravlax de veau, crème montée au raifort.....21 €*

- *Assiette à partager*
  dégustation des 4 entrées pour 2 personnes .....46€
  dégustation des 4 entrées pour 3 personnes .....69€

Vente à emporter Anchoïade ou Olivade de l'Atelier 6,50 €/≃90gr

Les Poissons

- *Mi cuit d'espadon sauvage, salade de chou chinois*
  rougail au combawa.....32€

- *Tentacules de poulpe grillé*
  vinaigrette à l'ail noir.....32€

- *Filet de bar de méditerranée*
  compotée de tomate, sauce vierge.....29€

Les Viandes

- *Araignée de cochon*
  caviar d'aubergines, sauce chimichurri.....29 €

- *Pavé de gigot d'agneau cuit à basse température*
  jus à la saveur de la garrigue.....32 €

- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39 €*

Les Desserts

- *Entremet exotique enrobé de chocolat blanc*
  mangue, ananas, sorbet ananas.....12€

- *Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait*
  sorbet framboise .....12€
  Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€

- *L'incontournable tarte tatin.....12€*

- *Autour de la pêche de Provence :*
  gaspacho de pêche, tartare de pêche, sorbet pêche de vigne.....12€

- *Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€*

- *Sélection de glaces et sorbets artisanales.....12€*
  3 boules

- *Fromage : Sélection du moment et salade.....13€*

Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas de chez « Mac&Choc ».....13€

Menu Mini Gastronome *(jusqu'à 10 ans)* 18€

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour

+

Croustillant au chocolat noir et chocolat au lait

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil