

Menu 35 euros

(Entrée, Plat, Dessert)

Entrées	Prix à la Carte
*Les 6 Huîtres	12 €
*La Soupe de Poissons, sa rouille et ses Croûtons	18 €
*Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail	18 €
*La Brandade de Morue, Beurre Blanc	18 €
Plats 27 €	
*Le Maquereau Grillé, Compotée de Légumes	
*La Daube Provençale à L'ancienne	
*La Nage de Turbot/ Lotte/ Perlon jus de Bouille	
Desserts 9.60 €	

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- *La Crème Catalane
- *Le Crèmeux aux Marrons
- *Le Baba aux Fruits Frais (sans alcool)
- *Le Riz au Lait et son Sorbet
- *L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

Tout Changement dans les menus sera facturé en supplément

Menu 55 euros

(Entrée, Plat, Dessert)

Entrées	Prix à la Carte
*Les 7 Huîtres	14 €
*Le Cannelloni de Homard et Tourteau	26 €
*Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail	18 €
*Les Noix de Saint Jacques Snackées (3 pièces)	29 €
Plats / Grillades 37 €	
*La Bouille de Poissons (Lotte, St pierre, Loup, Crevettes, Rouget)	
*Le Filet de Saint Pierre Grillé	
*Le Filet de Turbot Grillé	
*Le Filet de Sole Meunière	
*Le Filet de Loup Grillé	
*La Pièce de Boeuf « Black Angus »	

Desserts 9,60 €

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- *La Crème Catalane
- *La Tarte aux Noix, Caramel Beurre Salé
- *Le Carpaccio d'Ananas, Jus de Passion et son Sorbet
- *Le Choux Sauce Chocolat, Crème Glacée à la Vanille
- *L'Assiette de Fromage de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

Prix Nets en Euros

MENU 23 euros
Menu servi uniquement le midi
Brandade

Nage de Poissons

Crème Catalane