

Menu 45 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 €	
*La Daube Provençale à L'ancienne	
*La Nage de Turbot/ St pierre/Lotte jus de Bouille	
Desserts 9,60 €	

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

- *Le Macaron aux Fruits Rouges
- *Le Crémeux aux Marrons
- *Le Riz au Lait, son Sorbet
- *Le Choux Craquelin, Crème aux Marrons
- *Le Baba aux Fruits Frais (sans alcool)
- *Le Choux Craquelin, Sauce Chocolat
- *La Crème Catalane
- *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, Turbot, Rouget, crevettes) Pomme de Terre	
*Le Filet de Sole Meunière	
*Le Filet de St Pierre Grillé	
*Le Filet de Turbot Grillé	
*Le Filet de Loup Grillé	
*La Noix d'Entrecôte « Black Angus »	

Desserts 9,60 €

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

- *Le Macaron aux Fruits Rouges
- *Le Choux Craquelin, Crème aux Marrons
- *La Crème Catalane
- *Le Riz au Lait
- *Le Choux Craquelin, Sauce Chocolat
- *La Tarte aux Noix, Caramel beurre Salé
- *Le Carpaccio d'Ananas, Jus de Mangue et son Sorbet
- *L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

MENU 62 euros

Menu servi par table complète.
(12 à 13h30 et 19h30 à 20h30).

Moules gratinées au beurre d'ail.

Homard fricassée de légumes

Macaron framboises

Aucun changement de plat dans le menu

Prix Nets en Euros