

LA TABLE

Le Déjeuner

Menu proposé en 3 services : 55 €

Menu Marseille : 42 €

Du lundi au vendredi

Menu unique : Entrée/plat ou plat/dessert - eaux minérales, thé/café

Le Dîner

Menu proposé en 4 services : 75 €

Proposition du Chef : 49 €

Menu unique : Entrée, plat, dessert



Pain sans gluten sur demande - : Option végétarienne possible

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place et à partir de produits bruts



Entrées : 27 €

Effilochée d'aile de raie, chutney de fenouil et citron vert

Aïoli végétal

Carpaccio de poulpe, Calanque du Contrebandier

Ceviche d'espadon, leche de tigre et basilic

Plats : 38 €

Tronçons de turbot cuit sur l'arête, jus de coquillages

Selle d'agneau en croûte d'herbes, raviole de polenta, petit-pois et fèves

Loup en antiboise, risotto de petit épeautre

Pièce du boucher et son accompagnement

Bouille-Abaisse de nos amis pêcheurs *servie uniquement le soir

Fromages et Desserts : 15 €

Assiette de fromages

Blanc-manger saveur exotique

Millefeuille abricots et amandes

Résille Ricciotti, orange sanguine et chocolat Abysses noir Passedat

Calissons aux fruits de saison

Boissons

Vins au verre 7 à 10 €

Coupe de champagne 13 €

Eau minérale 75cl 6 €

Café 3 €

Viandes d'origine européenne : Autriche, France, Espagne, Allemagne



Pain sans gluten sur demande - : Option végétarienne possible

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place et à partir de produits bruts

