

# Suggestions du moment

## Entrées :

Tartare de veau, ratatouille crème de chèvre	15€
Tellines en persillade	15€
Tempura de crabe mous, légumes de saison	15€
Gaspacho de tomates, tartare de coquillages	15 €

## Plats :

Volailles des Alpilles, sauce aux morilles	26 €
Poisson du jour	26 €
Carré de veau, sauce madère	28 €
Côte de taureau grillé, chimichurri provençal	30 €
Poulpe de roche grillé mangue gingembre	28 €
Ris de veau, légumes de saison	32 €

## Desserts :

Plateau de chèvres affinés de Josiane Déal MOF	18 €
Mille-feuille vanille-caramel	9 €
Fraisier	9 €
Baba au rhum	9 €
Petits choux vanille, café, noisette	9 €
Coupe de glaces au choix Menodiciotti	9 €

## Menu Déjeuner / Lunch Menu

Servi de lundi à vendredi, de 12h00 à 14h00

Served Monday - 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*