

## MENU 29€

Terrine de courgettes, caviar d'aubergines, coulis de piquillos  
et crumble parmesan

ou

Tiramisu au chèvre, tomates confites et olives,  
jeunes pousses au basilic

---

Suprême de volaille aux épices,  
Riz vénéré et émulsion coco-curry

ou

Pavé de morue sur la peau,  
Risotto de boulgour crémeux,  
Rougail tomates et combava

---

Ardoise des desserts

## MENU 37€

Salade de poulpe à l'anis étoilé,  
Panisse marseillaise et vinaigrette aux olives

ou

Terrine de foie gras mi-cuit maison,  
Toasts chauds et confiture de figues

ou

Entrées du Menu à 29€ au choix

---

Boeuf mi-cuit et mariné, sauce saussoun,  
Condiments provençaux et pommes bistrots

ou

Duo de gambas et st jacques à la plancha,  
Tatin de cœurs de bœuf et buratta,  
Pistou de menthe et poivre de Timut

---

Ardoise des desserts

*Les prix sont TTC service inclus; la liste des allergènes est disponible sur demande.*

*Certains produits peuvent être modifiés en fonction des arrivages.*

*Tous moyens de paiement acceptés; tickets restaurant uniquement le midi en semaine.*