



## LES BORDS DE MER

### *Amuséti*

Croquetas tomme fermière persil et ciboulette 9€  
Chou-fleur rôti, crème fouettée au tarama 8€  
Huitres de Camargue, vinaigre, échalotes, poivre et aneth 12€

### *Entrées*

Cèpes rôtis, herbes fraîches et jus corsé 15€  
Tatin d'échalotes, anchois, olives, ail noir, crème fraîche 14€  
Pêche du jour crue, concombres marinés, graine de moutarde cresson et persil 15€  
Velouté de butternut, pâte de piment cacahuètes, croutons et crème épicée 13€  
Carpaccio de mullet de ligne, capres, beurre noisette, vinaigrette fumée 15€

### *Plats*

Canette du Vaucluse, navet au miel, coings rôtis et jus aigre doux 27€  
Bun de lieu jaune pané, pommes grenailles, sucrine et oignons pickles 25€  
St Jacques à la plancha, carottes et courges rôties, citron et bouillon tajine 32€  
Poisson du jour, fenouil et chou grillé, jus de daube 30€

### *Fromages et desserts*

Fromages de l'Art de la Fromagerie, chutney, salade 10€  
Figues rôties, crème d'amande cuite, sorbet figue et tamarin 10€  
Chou au chocolat, noisettes caramélisées, sorbet cacao 10€



## LES BORDS DE MER

### *Amuséti*

Croquetas tomme fermière persil et ciboulette 9€  
Chou-fleur rôti, crème fouettée au tarama 8€  
Huitres de Camargue, vinaigre, échalotes, poivre et aneth 12€

### *Entrées*

Cèpes rôtis, herbes fraîches et jus corsé 15€  
Tatin d'échalotes, anchois, olives, ail noir, crème fraîche 14€  
Pêche du jour crue, concombres marinés, graine de moutarde cresson et persil 15€  
Velouté de butternut, pâte de piment cacahuètes, croutons et crème épicée 13€  
Carpaccio de mullet de ligne, capres, beurre noisette, vinaigrette fumée 15€

### *Plats*

Canette du Vaucluse, navet au miel, coings rôtis et jus aigre doux 27€  
Bun de lieu jaune pané, pommes grenailles, sucrine et oignons pickles 25€  
St Jacques à la plancha, carottes et courges rôties, citron et bouillon tajine 32€  
Poisson du jour, fenouil et chou grillé, jus de daube 30€

### *Fromages et desserts*

Fromages de l'Art de la Fromagerie, chutney, salade 10€  
Figues rôties, crème d'amande cuite, sorbet figue et tamarin 10€  
Chou au chocolat, noisettes caramélisées, sorbet cacao 10€