

Les Entrées

- *Tomate émondée farcie de burrata « des Pouilles »
pistou de basilic violet.....17 €*
- *Sphère d'escargots « de la ferme de la Dominette »
velouté de cresson et crémeux d'ail22€*
- *Émietté de pinces de tourteau
céleri rémoulade, jus glacé de homard.....22€*
- *Déclinaison d'asperges du Pays
ail des ours, huile d'olive et balsamique blanc..... 20€*
- *Assiette à partager
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes42€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes63€*



Vente à emporter Anchoïade ou Olivade de l'Atelier 6,50 €/≈ 90gr

Les Poissons

- *Filets de lotte de méditerranée snackées*
jus de homard crème, légumes de saison32€
- *Saumon cuit à basse température façon sushi*
garniture du moment, jus de coquillages.....29€
- *Dos de cabillaud*
crème citronnée, fondue de fenouil.....30€

Les Viandes

- *Joue de porc confites au vin rouge*
légumes du moment.....28€
- *Filet de veau, croûte de moelle*
sauce foie gras34€
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit.....39€*



Les Desserts

- *Croustillant à la fraise de chez Crommenacker*
(producteur à Ollioules)
mousseline à la vanille, sorbet fraise12€

 - *Dacquoise aux 2 mousses chocolats*
sorbet framboise12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€

 - *L'incontournable tarte tatin.....12€*

 - *La douceur exotique.....12€*
croustillant chocolat blanc, mousse coco/yusu

 - *Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€*

 - *Sélection de glaces et sorbets artisanales.....11€*
3 boules

 - *Fromage : Sélection du moment et salade.....13€*
- Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas de chez « Mac&Choc ».....12€*

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour

+

Mousseux aux 2 chocolats.....16€

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil