

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

œuf mimosa à la crème de truffe, coppa grillée	8
escalope de foie gras poêlée, pommes flambées au porto	15
soupe de poisson, croutons, gruyère, rouille	19

le plaisir d'un plat

salade César à ma façon poulet fermier pané, œuf mollet, parmesan, croutons à l'ail, sauce César maison	entrée 12 plat 19
salade gourmande magret fumé, gésier, œuf mollet, pomme de terre, oignons fris	entrée 12 plat 19

pasta & risotti

tagliatelle à la crème de truffe et parmesan	19
risotto au poulpe et basilic	22
risotto au magret de canard et champignons	24
risotto végétarien	16

sérieusement incontournables...

magret de canard au miel de lavande, pommes golden sautées, légumes	25
entrecôte grillée, sauce aux cèpes	28
souris de cochon (400gr) à la provençale, tagliatelle fraîches	27
dos de cabillaud, façon bouillabaisse, pomme vapeur & légumes de saison	26
bar entier grillé, légumes & riz camarguais	35

PLATEAU DE FRUITS DE MER

La Belle Vie face à la Grande Bleue
-dégustation de fruits de mer-
sur réservation, 48h à l'avance
Tarif sur demande

le meilleur...les douceurs !

assiette de fromages, salade verte	8
moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly maison	9
nougat glacé maison à la pistache	9
crème brûlée à la vanille - Grand Marnier	9
figues rôties, sorbet poire	9
glaces vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, abricot sorbets fraise, poire, citron, framboise au choix, 3 boules	8

soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre chef, Cédric Sanchez, sélectionne uniquement des produits frais de qualité,
dont la production est raisonnée et qui, pour la plupart, proviennent de la région.

chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même
pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

