



ENTRÉES

BOUILLON MISO 15
Brunoise de légumes de saison,
bouillon de miso et graines germées

POULPE FUMÉ 16
Courgettes croquantes,
vinaigrette citron et butternut

CASSOLETTE DE VOLAILLE 16
Champignons Shiitaké, jeunes
pousses et graines de tournesol
(volaille de la Maison Barthélémy,
Marseille)

PLATS

TAUREAU DE CAMARGUE 28
Pavé de taureau poêlé, caramel
au jus de raisin, petits oignons
et épices douces

LA PÊCHE 29
Poisson de Méditerranée poché
dans un consommé d'avoine,
camomille, cébette et gingembre

NID D'AUTOMNE 25
Oeufs brouillés au quinoa,
spaghetti de légumes, crème de
maïs battue au fromage blanc

Nos plats sont accompagnés
de légumes du Potagerome -
Roquevaire (Bio)

DESSERTS

🍷 FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES 10
De nos régions - lait cru,
fabrication artisanale

DÉLICE AUX POIRES 8
Gâteau aux poires, textures
croustillantes et concassé
d'amandes torréfiées

BALADE AUTOUR DU CHOCOLAT 8
Génoise et ganache chocolat,
sorbet chocolat

LES SORBETS BIO 8
Fabrication artisanale de chez
Potagerome (orange amère,
framboise, verveine, fenouil, népéta...)

Nous cuisinons avec amour des produits frais
sourcés en direct des producteurs Bio locaux.
Nous adaptons nos plats sur demande 🌿🍷

 **écotable®**
Label Ecotable (3 macarons)