

Gérard

ENTRÉES

SUR LES COLLINES DU ROVE 15

Salade de petits pois Bio, brousse du Rove, menthe fraîche

EN BORD DE MER 16

Sardines fumées au bois de hêtre, tartare courgette et betterave Bio

EN CAMARGUE 16

Carpaccio de taureau, zeste de citron, thym des collines, huile d'olive Bio

PLATS

L'AGNEAU 31

Selle d'agneau de la Crau en croûte d'herbes fraîches

LA PÊCHE 29

Filet de poisson de Méditerranée rôti, bisque de crevettes aux olives

LES PÂTES FRAICHES 25

Linguini artisanales, mirepoix de légumes, sauce crème de soja soyu

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

DESSERTS

✶ FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES 10

De nos régions - lait cru, fabrication artisanale

COMME UN TIRAMISU 8



Verrine légère ricotta, sucre roux, jaunes d'oeufs, café expresso, biscuits, cacao Bio et équitable

AUTOUR DE LA FRAISE 8

Sojade fraise, mascarpone et chantilly, coulis de fraises, fraises fraîches

LES SORBETS BIO 8

Fabrication artisanale de chez Potagerome (orange amère, framboise, verveine, fenouil, nepeta...)

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)