

CARTE ETE 2024 du lundi au jeudi

2024's Summer menu - available only from monday to thursday evening

ENTRÉES / STARTERS :

Suggestion entrées du menu du marché 16€
Market menu starter suggestions

Ronds de Foie gras en croûte de brioche à l'espelette, salade de fruits rouges marinés,
gel de Rivesaltes au piment, brioche maison 28€
Foie gras slices in brioche crust with espelette spices, marinated red berries salad, spicy Rivesaltes gel,
home made bun

Jardin provençal 20€
(Poivrons rôtis, caviar d'aubergines, légumes du soleil en texture, gaspacho glacé
Garden provençale - roasted pepperbell, eggplant caviar, textured mediterranean vegetables, frozen gaspacho

PLATS / MAIN COURSES :

Suggestion plats du menu du marché 26€
Market menu main course suggestions

Ravioles d'haddock, ricotta, basilic et courgettes, émulsion au kombu, 32€
salade de tomates cerise aux algues
Haddock and ricotta filled ravioles with basil and zucchinis, kombu emulsion, cherry tomato salad with algaea

Chou-fleur rôti, yaourt végétal au sésame, oignons rouges caramélisés, mousseline de pêches 26€
concassé de pistaches, amandes et noisettes
Roasted cauliflower, vegetal yoghurt with sesame, caramelized red onions, peach puree, crushed pistachio, almonds and chestnut

ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX 14€
Plate of cheeses

DESSERTS / DESSERT :

Suggestion dessert du menu du marché 17€
Market menu dessert suggestion

Vacherin Fraise, Melon et Persil 18€
Strawberry "Vacherin" with honeydew melon and parlsey

Comme un Tsatsiki 17€
Like a Tsatsiki

MENU DU MARCHÉ à partir de 49 €

ENTRÉE/ STARTER

PLAT / MAIN COURSE

DESSERT / DESSERT

Selon arrivage du marché / Depending on market arrival

MENU SIGNATURE

tous les soirs et le samedi midi

72€

Beau Site menu - available every evening and saturday at lunch

ENTRÉE / STARTER

Ronds de Foie gras en croûte de brioche à l'espelette, salade de fruits rouges marinés, gel de Rivesaltes au piment, brioche maison

Foie gras slices in brioche crust with espelette spices, marinated red berries salad, spicy Rivesaltes gel, home made bun

PLAT / MAIN COURSE

Ravioles d'haddock, ricotta, basilic et courgettes, émulsion au kombu, salade de tomates cerise aux algues

Haddock and ricotta filled ravioles with basil and zucchinis, kombu emulsion, cherry tomato salad with algae

DESSERT / DESSERT

Vacherin Fraise, Melon et Persil

Strawberry "Vacherin" with honeydew melon and parsley

MENU VEGAN

tous les soirs et le samedi midi

59€

Vegan menu - available every evening and saturday lunch / on request upon booking from monday to thursday

ENTRÉE / STARTER

Jardin provençal

Poivrons rôtis, caviar d'aubergines, légumes du soleil en texture, gaspacho glacé

Garden provençale - roasted pepperbell, eggplant caviar, textured mediterranean vegetables, frozen gaspacho

PLAT / MAIN COURSE

Chou-fleur rôti, yaourt végétal aux agrumes, oignons rouges caramélisés, purée de pêches, concassé de pistaches, amandes et noisettes

Roasted cauliflower, vegetal yoghurt with sesame, caramelized red onions, peach puree, crushed pistachio, almonds and chestnut

DESSERT / DESSERT

Comme un tsatsiki

Like a Tsatsiki