



LA CARTE

Entrées / Starters

CARPACCIO DE POISSON 15€

Fruits de saison, huile d'olive
Fish carpaccio, seasonal fruits

LE POIREAU 15€

Emulsion vinaigrée, estragon
Leeks, vinegar foam, tarragon

POÏTRINE DE COCHON 14€

Confite au thym, salade de saison
Slow cooked porc belly, seasonal salad

Plats / Mains

LE COCHON 25€

Pièce de cochon, panisse, crème de poivrons rouge, jus de cochon
Piece of porc, panisse, sweet pepper cream, meat juice

LE POISSON 26€

courgette en purée et brunoise, jus de favouilles
Catch of the day, purée and brunoise zucchini, crab juice

LA COURGETTE 24€

Comme un cannelloni, tomate, pesto de basilic, brousse de chèvre
Zucchini like a cannelloni, goat cheese, tomato, basil pesto

Desserts

TIRAMISU DÉCOMPOSÉ 9€

Biscuit maison, crème mascarpone, café
Tiramisu, home made biscuit, mascarpone cream, coffee

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Caramel beurre salé, huile d'olive
Chocolate mousse, salted caramel, olive oil

AFFOGATO 9€

Glace vanille maison, café
Vanilla ice cream, coffee

PANNA COTTA 9€

vanille, fruits de saison
Vanilla, seasonal fruits

ASSIETTE DE CHÈVRE 9€

Du Mas Gillet
Goat cheese from Mas Gillet