

La Carte d'été

Les Prémices

Boui-abaisso juste l'idée Lisette légèrement fumée, végétaux, condiments	32 €
Tomates de plein champs Philippe Auda Basilic, buratina des pouilles, baume de bouteville	30 €
Langoustine, murex, poulpe Plein de légumes de saison, aioli mousseuse	36 €
Courgettes fleurs Farcies, girolles, condiments, bouillon rafraîchi	29 €

La Terre

Thon rouge de Méditerranée Mi-cuit, ventrêche confite, condiments estivaux	45 €
Pêche artisanale Olivier Bardoux En vapeur douce, végétaux printaniers, ail des ours	49 €

La Mer

Cochon fermier du Pays Basque Carré rôti-caramélisé aux aromates, aillet de printemps, artichaut violet	44 €
Pigeon de Racan Haricots verts de pays, mousserons & salicornes	46 €
Côte & Ris de Veau Français Cèpes, colonnata, pois gourmands	49 €

Le Sucre

Fraises de Pays Verveine, sorbet plein fruits, confit	17 €
Thé Boléro Essences méditerranéennes, soufflé	16 €
Noisettes BIO de Puget sur Argens Cacao, praliné, jeux de textures	18 €
Cerises noires Crousti-moelleuses, crues, condiment, basilic	19 €
Fromages fermiers affinés Sélection Michael Fleury	22 €

Balade

Boui-Abaisso
Pêche artisanale Olivier Bardoux
Cochon fermier du Pays Basque
Fraises de pays
75 €

Dégustation

Tomates de plein champs Philippe Auda
Courgettes fleurs
Thon rouge de Méditerranée
Pigeon de Racan
Cerises
Noisettes Bio de Puget sur Argens
98 €

Menu du Marché

Truite marinée Eau de concombre & condiments -
Cochon fermier Filet rôti-glacé, légumes farcis, basilic Ou
Dorade Pochée en bourride raphaëloise -
Figues violette de Soliès fine tarte & crème glacée pure vanille
48 €

2 verres de vin (12 cl)- ½ Eaux- Café

Le menu du marché est servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi