

Pour chaque création, Coline Faulquier s'évertue à réaliser des créations toujours plus originales et gourmandes les unes que les autres. Elle met un point d'honneur à servir uniquement des mets élaborés avec de bons produits frais. C'est également pour cette même raison que l'équipe en cuisine sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.

« Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute. Belle dégustation...

## MENU DÉCOUVERTE \_\_\_\_\_ 29€

Hors jours fériés et uniquement au déjeuner.

Retrouvez chaque semaine notre sélection du marché, composée d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et d'un café.

## MENUS BY SIGNATURE \_\_\_\_\_

**Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !**

|   |   |
|---|---|
| <b>2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> portions<br/>+<br/>Dessert<br/>51€</b> | <b>3 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> portions<br/>+<br/>Dessert<br/>68€</b> |
|---|---|

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément).

Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

## ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ? \_\_\_\_\_

### **L'Aïoli, devenu plat signature - création 2016**

**Supplément de 7€ dans le format dégustation**

32€

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et Merlu de nos Côtes / Sauce et glace Aioli / Tuile à l'encre

### **Les moules de pays, senteurs méditerranéennes**

26€

Sablé à l'huile de thym / Concassée de moules de chez nous / Féta Grecque AOP de Lemnos by Kalios\* en textures / Olives de Kalamata / Fraîcheur de concombre en eau

### **L'Artichaut chaud - froid !**

28€

Mœlleux cuit au jus / chipsé / glacé / fondant...

Biscuit et crémeux sésame noir / gel acidulé / huile végétale

**L'Huître de Camargue, fraîcheur d'été** 30€  
Palets crémeux d'huîtres / Caviar Baïka Tsar Impérial de la maison Petrossian\* /  
Bonbon fumé de laitue / Petits pois et lait de cosses / Criste Marine par Bigoud'\*

**Le retour de la Pêche locale anis - réglisse** 38€  
Au naturel, cuit en feuilles de Mélisse / Beurre monté réglisse /  
Citrons confits / fenouils croquants / moelleux d'amandes

**La caille en croûte** 35€  
Parfum de pieds de vigne brulés au four à bois / Caviar d'aubergines fumées /  
Jardin végétal de saison par Bruno Cayron\* BIO

## LES GOURMANDISES

---

**Fromages affinés de La Maison Kalou** (par Karine Kaloudjian) 14€  
Feuilleté au miel de mon enfance - Famille Delin, Bourgogne et romarin /  
Compotée fruitée de saison

**Tube Three\*, dessert signature - création 2016** 18€  
Parfait Chocolat Caraïbes noir 66% et citron caviar / Blanc Opalys 33% et  
gingembre en fraîcheur / Ganache montée chocolat Bahibe 46% et noisettes  
Glace grués de cacao  
\*Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona

**L'Omelette Marseillaise** 16€  
Biscuit moelleux huile d'olive du Domaine de Souviou\* /  
Glace melon de Provence / Gel pastis aux plantes / Meringue flambée

**Fraisquette !** 17€  
Croquant vergeoise / Lait d'amande juste pris / Capsule de fraise-Amaretto /  
Fraises au sucre et granité / Roquette en textures

Carte élaborée par Coline Faulquier et Allan Dupont