

La carte

Entrées 7€

Port-pin concombre, menthe, chou rouge, pousses de soja, crevette, cibette, cacahuète, vinaigrette maison

Sugiton tomates cerise, salade romaine, jeunes pousses de salade, poulet poché, parmesan, ciboulette, croutons, vinaigrette maison

Megean thon, oeufs dur, radis, jeunes fèves, cédettes, olives noires, basilic, huile d'olive, vinaigrette maison

La carte

Plats chauds 12€

Sormiou daube provençale d'été au vin blanc et polenta infusée au romarin

Morgiou rouget cuit dans une feuille de vigne et son riz de camargue à l'encre de sèche et fèves

Port-miou pâtes au pesto vert maison, tomates cerise, parmesan, pignons, basilic

La carte

Desserts 6€

La mousse mousse de chocolat et crème de cacahuète maison

Le crumble compote de pomme caramélisée et son crumble à la cardamome

La panacotta rouge panacotta infusée à la verveine et son coulis aux fruits rouges

La carte

Menu Enfant 10€

2 brochettes de boeufs

2 brochettes de pommes de terre

2 brochettes de fruits de saison

1 bouteille d'eau Evian ou 1 Volvic fraise