



## À PARTAGER / TO SHARE

### LES ARANCINIS

Riz cuisiné aux tomates confites, vin blanc et mozzarella, mayonnaise aux poivrons fumés **25 €**  
*Confit tomatoes cooked rice, white wine and mozzarella, smoked pepper mayonnaise*

### LA PISSALADIÈRE

Fine pâte croustillante, oignons confits à l'anchois **26 €**  
*Thin crispy pastry, confit onions with anchovies*

### LES PANISSES SAUCE À MANGER

Panisse de pois chiches, gel soupe de poisson, condiment orange, crème de fenouil **22 €**  
*Chickpea Panisse, fish soup gel, orange condiment, fennel cream*

### LES POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux grillés, noix du Piémont, graines de moutarde **26 €**  
*Grilled leeks, Piedmont hazelnuts, pickles mustard grain*

### LA TORTILLA DE LÉGUMES

Tortilla de pomme de terre, courgette, oignon, Lard de Colonnata, sauce barbecue **26 €**  
*Potatoes tortilla, zucchini, onion, Lardo di Colonnata, barbecue sauce*

### LES ARTICHAUTS FRITS

Artichauts frits, velours de laurier grillé, menthe fraîche **30 €**  
*Fried artichoke, toasted laurel velvet, fresh mint*

### LES MOULES GRATINÉES

Moules de la Seyne-sur-mer, chapelure croustillante, herbes fraîches **28 €**  
*Mussels from La Seyne-sur-Mer, crispy breadcrumbs, fresh herbs*

### LE TARTARE DE THON

Thon rouge taillé au couteau, petits pois, verveine citron **32 €**  
*Hand-cut red tuna, green peas, lemon verbena*



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidiens qui peuvent entraîner des modifications  
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability

## NOS PLATS / DISHES

### LE COCOTTE DE POULPE

Poulpe confit et croustillant, houmous de pois chiche au Nduja

32 €

*Confit and crispy octopus, chickpea hummus with Nduja*

### LE FILET DE DAURADE ROYALE

Filet de daurade royale, courgette grillée, suprême de citron, sauce pil pil

42 €

*Seabream filet, roasted zucchini, fresh lemon, pil pil sauce*

### LE CORDON BLEU

Cordon bleu de veau, jambon cru, parmesan 24 mois, chapelure à la tomate

44 €

*Veal cordon bleu, cured ham, 24-month aged Parmesan, tomato breadcrumb crust*

### L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Épaule d'agneau cuite 7 heures, caviar d'aubergine à l'ail noir

38 €

*Seven-hour slow-cooked lamb shoulder, black garlic eggplant caviar*

### LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, pommes de terre grenaille, sauce Choron

80€/P

*Cut of beef of the day, baby potatoes, Choron sauce*

## DESSERTS

Pâtisseries à partager de Florent Margaillan

18 €

*Pastry to share From Florent Margaillan*



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications  
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability