



## La Carte

### Entrées

Pan Bagnat, Vinaigrette et Tapenade	12.00 €
Salade façon BÒ BÚn	14,00 €
Tartare de Tomates Anciennes, Glace au Cabecou	13,00 €
Céviche de Thon au Lait de Coco et Oignon Rouge	14.00 €

### Plats

Entrecôte de Bœuf* d'Aubrac, Juste Grillée, Fleur de Sel de Camargue, Frites et Salade Verte	27,00 €
Filet de Saint-Pierre à l'Huile de Truffes Blanches d'été	26.00 €
Souris d'Agneau* cuisinée « en Garrigue »	27.00€
Filet de Pagre Rôti, Smoothie au Citron et Romarin et Smoothie au Concombre	26,00 €

### Desserts

Déclinaison de Fromages « AOP », Perles de Miel	13,00€
Mini Savarin Infusé au Rhum, Crème Montée aux Agrumes	12,00 €
Pavlova aux Fruits de Saison	13.00 €
Brioche Façon Pain Perdu, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé	12.00 €

\*Origine France

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques