

Nos Entrées



- *Andouille de Guémené et Andouillette croustillantes, crème chorizo* 9€
- *Moules de Cordes sautées à l'ail et persil*..... 9€
- *Tartare de Bœuf au couteau, Ketchup maison et Agrumes*..... 10€
- *Carpaccio de Saint Jacques marinées à l'huile de noix, salade de couteaux*..... 12€

Nos Plats

- *Daurade Royale, risotto de petit épeautre au parmesan AOP et crème Miso*.. 29€
- *Tartare de Mahi-Mahi, vierge de Méditerranée et riz à Sushi* 23€
- *Côte de Cochon et gnocchi aux lard fumé* 26€
- *Bavette d'Aloyau, frites de panisse provençale et jus corsé*..... 26€
- *Côte de Bœuf Rôtie, polenta gratinée au Cantal, jus de viande (2pers)*..... 70€

Notre Assiette de Fromages



- *Fromages affinés de la Fromagerie des Clarines à Toulon* » 11€
- *La grande Gourmande*..... 19€
- *Crottin de Chavignol mariné à l'huile du Domaine de Léos*..... 4.50€

Nos Desserts

- *Poire façon Belle-Hélène*..... 9€
- *Cheesecake Vanille et fruits rouges*..... 9€
- *Mousse au Chocolat Noir, Chouchous Maison, Brownie et praliné* 9€
- *Nos Glaces et Sorbets* 3€ /la boule (2€ supplément chantilly)