

## ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE BOEUF, PISTOU &amp; WASABI</b>	<b>15€</b>
Carpaccio de boeuf, pistou, glace wasabi, croutons dorés	
<b>CEVICHE DE DAURADE ET POUTARGUE</b>	<b>15€</b>
Ceviche de daurade, poutargue fumée de Cotignac, gel citron et pimenton del padron	
<b>CAVIAR DE TOMATE A LA PROVENÇALE</b>	<b>15€</b>
Caviar d'eau de tomate, pain a l'ail grillé persil et tartare de tomate	
<b>POULET FRIT À LA CORÉENNE LAQUÉ AU PASTIS</b>	<b>15€</b>
Poulet frit coréen, laquage au pastis, condiment aux tomates confites	
<b>BRIOCHE PERDUE SALÉE FAÇON LOU SAUSSOUN PROVENÇAL</b>	<b>15€</b>
Brioche perdue salée, crème d'ail, anchois, sauce vierge amande, citron et menthe	

## PLATS

<b>CABILLAUD EN RAÏTO PROVENÇAL</b>	<b>29€</b>
Cabillaud nacré sauce Raïto, olive de kalamata, câpres frites, panisses croustillantes, condiment ail noir	
<b>EFFILOCHE DE COCHON AU MIEL DE PROVENCE</b>	<b>29€</b>
Effiloché de cochon au miel de Provence, purée de pommes de terre au beurre fumé, pickels de graines moutarde condiment cornichon	
<b>RAVIOLU RICOTTA, ARTICHAUT &amp; CITRON DE MENTON</b>	<b>29€</b>
Raviolo artichaut, ricotta, menthe avec marmelade de citron de Menton, ail confit et parmesan	
<b>POULPE GRILLÉ, RATATOUILLE &amp; SAUCE N DUJA</b>	<b>29€</b>
Poulpe grillé, ratatouille aux légumes confits, sauce N'Duja, huile de basilic et socca croustillante	
<b>VEAU, NOISETTES ET PETITS POIS</b>	<b>29€</b>
Quasi de veau, vinaigrette à la noisette, déclinaison de petits pois, condiment anchois	
<b>CÔTE DE BOEUF ANGUS ABERDEEN AFFINÉE 6-8 SEMAINES</b>	<b>12€/100GR</b>
(à partager pour 2 personnes) Pommes de terres mitrilles en persillade, ratatouille provençale, sauce béarnaise maison	

## DESSERT

<b>FROMAGES</b>	<b>13€</b>
Sélection de fromages, confiture maison	
<b>ABRICOT, LAVANDE ET YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE</b>	<b>13€</b>
Financier a l'abricot crémeux abricot et abricot frais, glace lavande et syphon de yaourt au lait de chèvre	
<b>AUTOUR DU CITRON DE MENTON</b>	<b>13€</b>
Crinkle au citron de menton, crème au citron, guimauve glacées au limoncello	
<b>CHOCOLAT &amp; THYM</b>	<b>13€</b>
Ganache au chocolat, gel à l'Amaretto, glace au thym	

## STARTERS

<b>BEEF CARPACCIO, PROVENÇAL PESTO &amp; WASABI</b>	<b>15€</b>
Beef carpaccio, pistou (provençal pesto), wasabi ice cream croutons	
<b>SEA BREAM CEVICHE AND BOTTARGA</b>	<b>15€</b>
Sea bream ceviche, cotignac bottarga, lemon gel and padrón pepper pimentón	
<b>PROVENÇALE TOMATO CAVIAR</b>	<b>15€</b>
Tomato water caviar, roasted garlic bread parsley and tomato tartar	
<b>KOREAN FRIED CHICKEN GLAZED WITH PASTIS</b>	<b>15€</b>
Korean fried chicken, pastis glaze, confit tomato condiment soubise.	
<b>SALTY FRENCH TOAST LOU SAUSSOUN PROVENÇAL STYLE</b>	<b>15€</b>
Salty french toast, garlic cream, anchovies, virgin sauce with almond, lemon and mint	

## MAIN

<b>COD IN RAÏTO PROVENÇAL</b>	<b>29€</b>
Peeled cod in Raïto sauce, kalamata olive, capers, crispy panisse, black garlic condiment	
<b>PULLED PORK WITH PROVENCE HONEY</b>	<b>29€</b>
Pulled pork with provence honey, smoked butter mashed potatoes, mustard seed pickles, gherkins condiment	
<b>RICOTTA, ARTICHOKE &amp; MENTON LEMON RAVIOLO</b>	<b>29€</b>
Artichoke, ricotta and mint raviolo with menton lemon marmalade, confit garlic and parmesan	
<b>GRILLED OCTOPUS, RATATOUILLE &amp; N'DUJA SAUCE</b>	<b>29€</b>
Grilled octopus, ratatouille with candied vegetables, N'Duja sauce, basil oil and crispy socca	
<b>VEAL, HAZELNUTS AND PEAS</b>	<b>29€</b>
Fillet of veal, hazelnut dressing, variation of peas, anchovy condiment	
<b>ABERDEEN ANGUS RIB OF BEEF 6-8 WEEK DRY-AGED</b>	<b>12€/100gr</b>
New potatoes with parsley and garlic, Provençal ratatouille, homemade Béarnaise sauce	

## DESSERT

<b>CHEESES</b>	<b>13€</b>
Cheese selection, homemade jam	
<b>APRICOT, LAVENDER &amp; GOAT'S MILK YOGURT</b>	<b>13€</b>
Apricot financier, apricot cream and fresh apricots, lavender ice cream and goat's milk yogurt foam	
<b>MENTON LEMON</b>	<b>13€</b>
Menton lemon crinkle, lemon cream, limoncello ice marshmallow	
<b>CHOCOLATE &amp; THYME</b>	<b>13€</b>
Chocolate ganache, Amaretto gel, thyme ice cream	