

# MENU 70 €

Hors suppléments - *Extras not inclusive*

## Entrées - Starters

Ravioles de Langouste dans son fumet (+8 €)  
*Raviolis filled with Crayfish*

Foie gras frais de canard fait maison (+10 €)  
*Homemade duck foie gras*

Poisson cru au citron et aux herbes (+6 €)  
*Local fish served in thin slices marinated in lemon juice, olive and herbs*

Sashimi de loup  
*Sea bass sashimi*

Langoustines à la venitienne, vinaigrette de framboise  
*Venetian style langoustine, raspberry dressing*

## Plats - Main Courses

Bouillabaisse dégustation (+ 10 €)  
*Several variety of local fish steamed in a traditional provencal fish soup*

Bourride dégustation (+ 10 €)  
*Several variety of white fish steamed in a creamy fish broth perfumed with herbs and garlic*

Risotto Bacon  
*Bacon style risotto*

Côte de veau à la tapenade, purée à la truffe (+ 15 €)  
*Veal chop marinated, truffle mashed potatoes*

Maccheroni au chapon  
*Rockfish maccheroni*

Rougets frits de Méditerranée  
*Fried mediterranean red mullets*

## Desserts - Dessert

Carpaccio d'ananas  
*Pineapple carpaccio*

Millefeuille tiède (+ 6 €)  
*Warm Napoléon*

Prix nets (dont TVA 10%) - *Net prices included VAT 10%*