

Menu à 42€

Prix à la carte

Petits pois 15€

En trois façons, rhubarbe, sablé parmesan

Tourteau 16€

En cannelloni de céleri, pomme, émulsion d'une soupe de roche, gomasio

Poireau 14€

Marbré au nori, aioli noir, crumble au curry



Poisson d'arrivage 27€

Chou printanier al limone, asperges, condiment pimenton de la Vera

Agneau 28€

Confit 8h, houmous ras-el-hanout, inspiration d'un tajine, jus à la menthe

Proposition végétale 26€

Fenouil rôti de La Cadière, yaourt grec, pignons de pin, beurre d'agrumes



Fromage 12€ (supp. 6€ menu)

Assortiment de fromages de la fromagerie « Forestier » à Sanary-sur-Mer, confiture et jeunes pousses



Fraise 11€

Sorbet et confit, baba au Vinmouth, ganache montée au thym,

Agrumes 11€

Kalamansis du jardin de Louis, olives confites, riz soufflé

Chocolat 11€

De la maison Valrhona, pois-chiche, caramel de mucilage, glace loumi

- TAXES ET SERVICE COMPRIS -

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, de saison et pour la plupart locaux

Menu du midi

Servi tous les jours, hors jours fériés

(voir ardoise)

Menu entier 32€



Entrée+ Plat / Plat +Dessert 29€

Pour les petits gourmands 14€

Suprême de volaille ou Poisson du jour

Garniture du moment



Brownie maison avec Glace vanille ou chocolat



Sirop Monin au choix

- TAXES ET SERVICE COMPRIS -

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, de saison et pour la plupart locaux

Merci à nos collaborateurs et à nos amis...

Aux vigneronns provençaux, au moulin à huile du Piémont de Garlaban, à la boulangerie L'Atelier de Dédé, à Julie @Quosentis pour ses extraits naturels d'exception, à l'artisan varois Fictile céramique, à l'atelier Rire et Grandir et à beaucoup d'autres...

Nous remercions le terroir méditerranéen de nous offrir des produits et des paysages d'exception qui nous inspirent chaque jour...

Et aux gens auxquels on ne dit jamais assez qu'on les aime, ... Merci à nos amis et à nos familles !

C'est ça LARD de vivre

Fabien et Stefani