

Entrée/Plat

20.90€

Hors dimanche et jour férié

Plat/Dessert

22.90€

Hors dimanche et jour férié

Menu Plaisir

(entrée/plat/dessert)

24.90€

(A tous les services)



Tous nos plats sont faits maison

Les entrées

- | | |
|---|-----|
| Tiramisu de tomates anciennes, chèvre basilic et sa verdure | 14€ |
| Verrine « Océane » (Chair de tourteau, petites crevettes roses, mayonnaise au safran, segments de pamplemousse) | 14€ |
| Salade du 3B (Mélange de salade, coppa, dés de fromage de brebis, caprons, tomates cerise, fruits frais) | 14€ |
| Vol-au-vent aux queues d'écrevisses rouges et petites crevettes roses | 14€ |

Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

- | | |
|---|-----|
| Dos de cabillaud « cuisson vapeur » en croute de pesto, risotto crémeux | 19€ |
| Confit de canard « Maison Arvouet » et ses pommes sautées | 18€ |
| Pluma de porc « Ibérique » à l'échalote, écrasé de pommes de terre | 18€ |
| Tranche de cœur de gigot d'agneau des « Alpilles » rôti, jus au thym | 18€ |
| Araignée de bœuf « race à viande française » (200gr) | 20€ |

(Sauces au choix : poivre, échalotes, barbecue, roquefort)

(Accompagnements : pommes sautées ou écrasé de pommes de terre à huile d'olive ou légumes du moment)

Les fromages et desserts

- | | |
|---|----|
| Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun | 6€ |
| Fromage blanc de campagne (miel ou crème de marron ou cerise Amarena) | 6€ |
| Pavlova aux fruits de saison et fruits secs | 7€ |
| Les fameux cannelés façon profiteroles | 7€ |
| Tiramisu parfumé au spéculoos | 7€ |
| Tarte au citron meringuée | 7€ |
| Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille | 7€ |
| Trio de glaces ou sorbets « MOVENPICK » et chantilly Maison | 7€ |

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, banane, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : Mangue, citron, noix de coco, framboise, cassis, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)