

*Exceptionnellement ouvert pour le déjeuner de Pentecôte lundi 28 mai  
Changement du menu Sarment le 14 juin*

## Menu Sarment 3 plats : 42 €

*(Mise en Bouche, entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)*

## Menu Dégustation 5 plats: 52 €

*(Mise en Bouche, entrée, poisson Et viande, fromage Et dessert)*

### Mise en Bouche



*Marbré de foie gras aux figues*

**Foie Gras” with figs**

19.00 €

*\* Accompagné d'un verre de Muscat Domaine de Barroubio supplément de 5 €*

*Ou*

*Fraîcheur de veau au thon et câpres, petite salade mesclun et parmesan*

18.00 €

**Thin slice of cold roasted veal with tuna and capers sauce, mixed salad with grated Parmesan**

*Ou*

*Brousse de chèvre à l'huile d'olive et pistou, gaspacho de tomates confites  
et copeaux de jambon cru*

18.00 €

**Fresh goat cheese with pesto, tomatoes gaspacho and chips of Parma ham**

*Ou*

*Vol au vent aux asperges vertes et champignons des bois*

19.00 €

**Puff pastry filled with green asparagus, wild mushrooms and chicken cream**



*Aïoli de cabillaud demi-sel, petits légumes de saison*

27.00 €

**Traditional 'Aïoli' of cod served with season vegetables and garlic mayonnaise**

*Ou*

*Poisson du jour rôti, risotto de céréales aux moules et céleri*

30.00 €

**Filet of fish of the day, risotto with cereal, mussels and celeriac**

*Ou - ~~Et~~*

*Magret de canard aux olives, jeunes légumes rôtis*

28.00 €

**Breast of duck with olives, roasted baby vegetables**

*Ou*

*Epaule d'agneau confite au romarin, boulangère de pommes de terre et fenouil*

26.00 €

**Slowly cooked lamb shoulder with rosemary, potatoes with sliced onion and fennel**



*Tomme de chèvre du haut Var et sa confiture*

10.00 €

**Goat cheese Tomme with jam**

*Ou - ~~Et~~*

*Clafoutis aux fruits de saison, sorbet pêche*

9.00 €

**Season fruits batter pudding and peach sorbet**

*Ou*

*Macaron aux framboises fraîches, crème légère à l'estragon*

10.00 €

**Macaroon with fresh raspberries and tarragon cream**

*Ou*

*Crème brûlée au chocolat noir et fève de tonka*

9.00 €

**Caramelized custard cream with dark chocolate and Tonka bean**

*Ou*

*Sorbet vigneron*

9.00 €

**Red fruits sorbet, blackcurrant liqueur and Marc Brandy**

Tous nos prix sont Nets

## Menu Ferroir 3 plats : 28 €

A la carte

### 'Plats de mon père'

<i>Soupe de Poissons de Roches, Rouille et Croûtons</i> Traditional rock fish soup, with croutons and saffron Mayonnaise	14.00 €
<i>Ou</i>	
<i>Tartinettes de foie au genièvre et salade</i> Traditional toasted liver with juniper berry and salad	13.00 €
❧❧	
<i>Brandade de morue demi-sel, jus de viande à la sauge</i> Slightly-salted cod mashed with potatoes, garlic and olive oil, gravy with sage	19.00 €
<i>Ou</i>	
<i>Daube de joue de Bœuf à la provençale, et pâtes</i> Provençal -style braised beef served with pasta	19.00 €
❧❧	
<i>Tomme de chèvre du haut var confiture de figues</i> Goat cheese with jam	10.00 €
<i>Ou</i>	
<i>Crème brûlé au chocolat noir et fève de tonka</i> Caramelized custard cream with dark chocolate and Tonka bean	9.00 €

\* Any changes in the menus will be charged 'à la carte',

### Le Coin des Gourmands !

---

❧ *Escalope de foie gras aux truffes noires et porto, salade mesclun: 40.00 €*  
**Pan-sautéed slice of duck liver with black truffles and port, mixed salad leaves**

\* *Servie en plat principal dans le 'Menu Sarment' : supplément de 10.00 €*

❧ *Filet de bœuf façon Rossini aux truffes, pommes de terre rissolées : 49.00*  
**Filet of beef with duck liver, truffles and pan-sautéed potatoes**

\* *Servi en plat principal (main course) dans le 'Menu Sarment' : supplément de 17 €*

### - Plats sur commande -

---

*A partir de 2 personnes (24h00 avant la réservation)*

*Véritable Bouillabaisse Varoise, servie en Couasse: 100.00 € pour 2 pers.*  
**Traditional Provençal Mediterranean fish stew**

*Bourride à la Gassinoise: 100.00 € pour 2 pers.*

**Traditional Provençal Mediterranean fish stew with white fish, olive oil and garlic**

*Chapon (grosse Rascasse) à la Provençale 'Fernand Mouret' : 80.00 € pour 2 pers.*  
**Provençal style Red Scorpion Fish**

*Langouste / Spiny Lobster: 15 € les 100 gr*

*Menu enfant (-12 ans) : Viande ou poisson au choix pates ou légumes et glace 17 €*

Tous nos prix sont Nets

Les Menus sont hors Boissons - Provenance viande : France & C.E.E  
Provenance boeuf : France & Allemagne