Menu Camille

125€/personne

Minimum 2 personnes

Entrée : Assortiment de Calamars à la provençale et moules gratinées
Plats : Bouillabaise au feu de bois
Dessert : Pavlova aux fruits rouges ou Tarte Tropézienne ou verrine glacée Nutella
Boissons : 1 bouteille de vin 75cl Commandeur de Peyrassol pour 2 pers.
1 Eau minéral pour 2 pers.
1 Café

Nos Entrées

Moules gratinées	18€
Soupe de Poissons de Roche, croutons et Rouille	23€
Tartare de Saumon aux perles de yuzu et Pignons de pins torréfiés	24€
Poivrons Grillés et Anchoïade	17€
Poelées de Palourdes à la Provençale et piment d'Espelette	23€
Salade de Quinoa safrané, aux petits légumes	24€
Calamars à la provencale	28€
Carpaccio de Langouste aux perles de yuzu et ses jeunes pousses de radis	29€

Nos Poissons et Crustacés

Bouillabaisse au Feu de Bois (min pour 2 pers.)	80€/personne
Bouillabaisse Royale (400gr de Langouste, min pour 2 pers.)	140€/personne
Pâtes à la Langouste, environ 400gr	92€
Pâtes au Homard, environ 400gr	79€
Calamars à la Provençale, pommes de terre et ratatouille	35€
Sole Meunière	78€
Linguine aux Palourdes	33€

Nos Grillades au feu de Bois

Nos Poissons Sauvages selon Arrivage (St Pierre, Loup, Denti, Pagne, Daurade, Rouget, etc.)	17€/les 100gr
Homard grillé	29€/les 100gr
Langouste de Pays grillée de notre pêche	38€/les 100gr
Filet de Boeuf « Charolais » sauce aux truffes noires	52€

Nos Desserts maison

Moelleux coeur coulant aux chocolat noir	17€
Tartelette citron et meringue	17€
Millefeuille vanille aux framboises	18€
Assiette de fruits givrés et frais à partager	119€
Pavlova aux Fruits de saison	18€
Café Douceur	16€
Terrine de crème caramel à partager	42€
Tarte Tropézienne «Aux 2 Frères»	17€
Assiette de fruits frais de saison	22€

Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.