

Notre chef, Serge Robert.

Menu Camille

Minimum 2 personnes

125€/personne

Calamars à la provençale et moules gratinées

Bouillabaisse au feu de bois (min 2 pers.)

ou

Linguine façon provençale et son filet de daurade

Dessert au choix

Eau minéral pour 2 pers. + 1 Café par personne

Nos Entrées

Moules gratinées	18€
Soupe de poissons de roche, croutons et rouille	23€
Tartare de saumon aux perles de yuzu, jeunes pousses	25€
Poivrons grillés et anchoïade	18€
Palourdes poelées façon provençale	24€
Tartines grillées au feu de bois et légumes de saison au pistou	24€
Calamars à la provençale	28€
Crevettes «Obsiblu», wakamé, sésame, poutargue, mayonnaise au curry	39€

Les Spécialités au Feu de Bois

Bouillabaisse au feu de bois (min. pour 2 pers.)	pers./90€
Poissons sauvages du jour	les 100gr/19€
Homard grillé	les 100gr/34€
Langouste grillée, pêchée dans le golfe de Saint-Tropez	les 100gr/40€
Filet de Boeuf « Charolais » sauce aux truffes	65€

Nos Plats

Sole meunière	les 100gr/14€
Calamars à la provençale, pommes de terre et ratatouille	34€
Linguine aux palourdes, tomates et piment	41€
Linguine façon provençale et son filet de daurade	44€
Linguine au homard, selon arrivage (environ 500gr)	95€
Linguine à la langouste, selon arrivage (environ 500gr)	110€

Nos Douceurs

Dessert du moment	20€
-------------------	-----

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