

LA TABLE DE GUILLÔME

Guillaume & Jérôme, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent la bienvenue.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais,
« La Cuisine est un art, et tout art demande patience » Auguste Escoffier

MENU RETOUR DU MARCHÉ

Servi uniquement au déjeuner, sauf dimanche et jours fériés
Served only at lunch, except Sundays and public holidays

Plat du jour : 16,90 €

Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour : 21,90 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert jour : 26,90 €

MENU CARTE 35,90 € *

Servi au déjeuner et au dîner
Served at lunch and diner

Composez votre Menu Entrée + Plat + Dessert au choix à la carte
Create your menu with an appetizer, a main course, and a dessert of your choice

* Certains plats font l'objet d'un *supplément* à ajouter au prix du menu carte
Some dishes are subject to a supplement to be added to the price of the menu



Plats végétariens

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à l'accueil

L'origine des viandes est consultable à l'accueil

Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi

LES ENTREES

- Les Légumes

En tarte filo croustillante, crème de parmesan, copeaux de légumes
Crispy tart, parmesan cream and vegetables shavings

20 €

- L'Aïoli

Velouté de parmentier au cabillaud, tartine croustillante aux légumes crus
Aïoli, cod and parmentier's cream soup, raw vegetables' toast

18 €

-L'Asperge *(supplément menu carte 4 €)*

Façon mimosa, copeaux à l'huile de noisette, poutargue
Asparagus like mimosa, shavings marinated in hazelnuts' oil, Bottarga

24 €

- La Courgette fleur

En beignet, sauce verte, carpaccio de courgettes à l'huile d'olive
Zucchini's flower doughnut, green sauce and zucchini's carpaccio with

20 €

- La Gambas *(supplément menu carte 2 €)*

En fine raviole, purée d'artichauts, émulsion de tête
Gambas' Raviole, artichoke puree, shellfish emulsion

22 €

LES POISSONS

- Le Rouget

Filets poêlés, fleurs de courgettes farcies aux coquillages, jus d'arrêtes

Pan-fried red mullet filet, zucchini's flower stuffed with shell, Bone-in juice

26 €

- Le Saint Pierre *(supplément menu carte 5 €)*

En papillote, jeunes légumes, cardamome, jus court

John Dorry in foil, young vegetables, cardamom, short juice

32 €

- Le Loup

En ballottine, espuma de pommes de terre, jus court

Sea bass filet, potatoes' espuma, short juice

24 €

- La Dorade

En filet, ragoût de petits pois et asperges à l'ail nouveau

Sea bream's filet, asparagus and peas ragout with young garlic

25 €

LES PLATS VEGETARIENS



Fin velouté d'asperge servi froid, vierge d'asperges aux saveurs provençales

Cold asparagus' cream soup, asparagus based vierge sauce with provence flavor

24 €

Risotto d'orzo au parmesan, légumes de saison au basilic

Orzo pasta and parmesan risotto, seasonal vegetables with basil

24 €



LES VIANDES

- La Volaille Fermière

Le suprême, légumes de saison rôtis à l'origan

Chicken suprême, roasted seasonal vegetables with origan

26 €

- Le Boeuf *(supplément menu carte 3 €)*

Le filet de rumsteak rôti, asperges gratinées à la soubressade

Rumsteak beef filet, gratinated asparagus and soubrasada

30 €

- L'Agneau *(supplément menu carte 5 €)*

Le carré fumé au romarin, frites de polenta aux tomates confites

Smocked rack of lamb, fried polenta flavored with confits tomatoes

32 €

- Pieds et Paquets

A la provençale, pommes de terre grenaille confites

Provençal pork's « pieds paquets », confit new potatoes

26 €

LES FROMAGES *(supplément menu carte 3 €)*

Affinés, au lait cru, mesclun niçois à l'huile d'olive

Raw milk cheeses, mesclun

10 €

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont exécutés sur place par notre Cheffe Pâtissière

All our desserts are made on site by our Pastry Chef

- En un éclair... *(supplément menu carte 3 €)*

Choux croustillant, ganache au praliné, éclats de noisettes

Puff pastry, pralin ganache, hazelnuts pieces

12€

- Fusion de provence

Mousse légère à la lavande, confit de framboises, biscuit moelleux japonais

Lavander flavored light mousse, candied raspberries, japanese soft biscuit

9 €

- L'Acidulé

Crème onctueuse au citron, shortbread, meringue

Lemon cream, meringue, shortbread

9 €

- Nuance fraise-basilic

Comme un fraisier aux notes de basilic

Like a strawberry cake with basil

9 €

Nos coupes Glacées :

Craft ice creams and sorbets

Le Colonel : Sorbet citron, vodka 12 €

Cookie gourmand : Glace cookies, chocolat, sauce chocolat chantilly 9 €

Soleil Glacé : Glace yaourt, fruits rouges frais du moment chantilly 9 €

Palette de glaces artisanales : Trois parfums au choix 9 €

chocolat, menthe chocolat, vanille, pistache, noisette, café, citron, mangue, framboise, pêche de vigne, fraise