

LES BELLES CANAILLES

L'esprit Roches Blanches,

Nous vous proposons une carte résolument méditerranéenne, faisant la part belle aux produits locaux et de saison, nous avons choisi de privilégier les circuits courts et nos producteurs locaux, sans oublier les richesses de nos autres terroirs. Cette carte est pensée comme une ode à l'été, la mer, la fraîcheur où les produits rigoureusement sélectionnés se retrouvent à votre table le temps d'une parenthèse avec vue sur les Calanques.

POUR DÉBUTER

Soupe glacée de melon de Cavaillon, Agastache à la menthe poivrée	18
Carpaccio de loup de Méditerranée à la Poutargue de Martigues, citron confit, ciboulette, piment et huile d'olive fruitée	24
Stracciatella des Pouilles aux tomates anciennes de Provence, huile d'olive citron, cébette et pousses de basilic	21
Vitello Tonnato, tomates confites, olives taggiasche, câpres à queue, roquette et copeaux de parmesan	20
Salade de homard et vinaigrette à la mangue, avocat, pamplemousse, grenade, radis et coriandre fraîche	38

POUR CONTINUER

Poulpe sauvage de Palamos frotté aux épices douces, pommes de terre au chorizo et piquillos, aioli au paprika doux	36
Filets de loup rôti à la plancha, légumes du soleil, beurre citronné à l'huile de basilic	38
Epaule d'agneau confite, caviar d'aubergine, grenade et yaourt relevé aux épices douces	35
Suprême de volaille fermière, mousseline d'artichaut, girolles et truffe d'été	28
Linguine à la Poutargue de Martigues, ciboulette et zestes de citron	28



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

. La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Prix nets TTC en Euros Service compris - Les chèques ne sont pas acceptés

LES PIÈCES DE LA MER

*L'arrivage varie selon les caprices de la Grande Bleue et de nos pêcheurs
Présentées entières, découpées sous vos yeux
Accompagnées d'une sélection de garnitures de saison*

LOUP, grillé (croûte de sel sur demande 24H à l'avance)

DAURADE, grillée (croûte de sel sur demande 24H à l'avance)

SOLE, grillé ou meunière

16€ ou 20€ les 100gr

Et d'autres trésors de la Grande Bleue...

LE PÂTURAGE

Assortiment de fromages affinés par Benoît LEMARIÉ, condiments de saison et mesclun

18

POUR CONCLURE EN DOUCEUR

Fraises au mascarpone et biscuit tendre à la vanille, sorbet, crème de fraises acidulées et tuile de tournesol

17

Le chocolat en textures, gavottes croustillantes cacao, crème glacée au grué de fèves, crémeux chocolat grand cru et sarrasin soufflé

15

La pêche de saison, framboise et rose de Damas

15

La cacahuète caramel, croquante et crémeuse, crème glacée à la vanille de Madagascar, caramel whisky et chocolat Jivara

14

L'équipe des Roches Blanches vous souhaite un agréable moment.



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

. La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Prix nets TTC en Euros Service compris - Les chèques ne sont pas acceptés