

# 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...

L'œuf Panko, crémeux de pomme de terre et poireaux grillé, Focaccia aux truffes	21
Ceviche de Loup de Méditerranée marinée aux agrumes, fenouil et poutargue de Martigues	22
Langoustines saisies, céleri rave et pomme Granny	29
Déclinaison Automnale, quinoa à l'huile de noisette, coing confit et vinaigrette mendiant	19
Champignons du moment en raviole, foie gras et lard de Colonata	24

## POUR CONTINUER...

Noix de Saint-Jacques juste poêlées, salsifis, poitrine fumée et truffes	34
Pavé de Sériole rôti, mousseline de panais et épinards beurre d'Algues, câpres et persil	32
Homard Bleu tiédi au beurre, butternut, coing confit et noisette, jus de tête	59
Carré de Veau fondant, risotto d'épeautre, petits légumes glacés et jus corsé	34
Suprême de Volaille rôti, polenta et champignons du moment, jus de poule	32



*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts. La liste des allergènes est disponible sur 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 ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
DAURADE, grillée ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
SOLE, grillée ou meunière	12€ les 100gr
ST-PIERRE, grillé	12€ les 100gr
Et d'autre trésors de la Grande Bleue...	

## LE PÂTURAGE

Assortiment de fromages affinés par Benoît LEMARIÉ, condiment de saison et mesclun 18

## POUR CONCLURE EN DOUCEUR

Poire gourmande comme un Mont-Blanc, marron et glace chocolat blanc	16
Sablé au chocolat et fleur de sel, crémeux au Guanaja et son sorbet	18
La figue rôtie, crème d'érable, granola et vinaigrette épicée, sorbet aux feuilles de figuier	16
Fraîcheur du jour, autour des fruits du moment	16
Glaces et sorbets, de saison, fait maison, la boule	5

