



ASSIETTES

Tacos, tartare de bonite, concombre, coriandre

Frites allumettes, mayo à l'ail noir

Ailes de poulet frites laquées, sauce tomate pimenté

Fritures de joels, sauce tartare

Tarama aux œufs de cabillaud fumés

Anchois de Méditerranée grillés

Fleurs de courgettes rôties, brousse, menthe

Chiffonnade de pancetta

Beignets légers, zeste d'orange, sauce chocolat

Salade de fraises de carpentras, menthe

Bâtonnet glacé artisanal EMKIPOP

(chocolat noir & fève tonka, fraise, citron & basilic, vanille)

FRUITS DE MER

6 huîtres de *Camargue*

6 crevettes Perle de Corail, mayo à l'ail noir

5 palourdes de *Camargue*

Poignée de bulots, mayo à l'ail noir

HUÎTRES (6)

Fine de Claire Roumégous n°3 Bassin de Marennes-Oléron

Bouzigues n°3 Étang de Thau

La Réserve Tarbouriech n°3 Etang de thau

Spéciale tradition Roumégous n°3 Bassin de Marennes-Oléron

Spéciale Camargue n°3 Camargue

Spéciale Gillardeau n°3 Bassin de Marennes-Oléron

COQUILLAGES / CRUSTACÉS (pièce)

Crevettes grises (100g)

Crevette Perle de Corail

Calibre 30/40

Tourteau Manche

(100g)

Bulot Manche

Palourde Camargue

PLATEAU DE L'ÉCAILLERIE

6 huîtres *Fine de Claire Roumégous n°3* – Marennes-Oléron

6 palourdes – Méditerranée

6 bulots cuits – Manche

6 crevettes cuites – Perle de Corail

Crevettes grises – Environ 50g

GRAND PLATEAU DE L'ÉCAILLERIE

6 huîtres *Fine de Claire Roumégous n°3* – Marennes-Oléron

6 huîtres *Spéciale tradition Roumégous n°3* – Marennes-Oléron

6 huîtres *Perle de Carteau n°3* – Camargue

6 palourdes – Méditerranée

10 bulots cuits – Manche

10 crevettes cuites – Perle de Corail