



LA CARTE DU SOIR 19H – 23H – DINER MENU

LES ENTREES – STARTERS

Soupe de melon et billes de pastèque marinée, chiffonnade de jambon cru <i>Melon soup with marinated watermelon, shredded raw ham</i>	11 €
La Burrata, tomates bio multicolores du Jardin de la Piboule <i>Burrata cheese, local organic tomatoes</i>	20 €
Salade d'artichaut, lamelles de truffes, copeaux de Parmesan, pousses de roquette <i>Artichoke salad, truffle shavings, grated Parmesan cheese, rocket salad</i>	23 €
Foie gras cuit à basse température, kumquats confits de notre jardin <i>Foie gras cooked at low temperature, candied kumquats from our garden</i>	23 €

LES PATES FRAICHES – FRESH PASTA

Gnocchi de Vitelotte maison à la truffe / <i>Home-made Vitelotte gnocchi with truffle</i>	21 €
Gnocchi de Vitelotte maison à la tomate / <i>Home-made Vitelotte gnocchi with tomato</i>	18 €
Tagliatelles au homard bleu de Bretagne / <i>Tagliatelle with Brittany lobster</i>	19 €
Tagliatelles à la truffe / <i>Tagliatelle with truffle</i>	16 €
Tagliatelles à la tomate / <i>Tagliatelle with tomato</i>	14 €

COTE MER – SEA SIDE

Dos de cabillaud à l'immortelle sauvage / <i>Back of cod flavored with wild immortelle</i>	20 €
Dos de loup snacké, sauce vierge / <i>Snacked back of bass, olive oil sauce</i>	26 €
Pêche du jour (pour 2 personnes) / <i>Catch of the day (for 2)</i>	160 €

COTE TERRE – SHORE SIDE

Carré d'agneau de Provence en croûte de sarriette <i>Rack of Provence lamb covered with Summer savory</i>	25 €
Suprême de volaille à la truffe d'été / <i>Filletted chicken breast with Summer truffle</i>	28 €
Filet de bœuf à la truffe d'été / <i>Fillet of beef with Summer truffle</i>	38 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX – THE GARNISH OF YOUR CHOICE

Frites maison nature ou à la truffe / <i>Home-made French fries, classic or with truffle</i>	
Salade verte / <i>Green salad</i>	
Petits légumes de la Piboule / <i>Local baby vegetables</i>	
Riz pilaf / <i>Pilaf rice</i>	
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive nature ou à la truffe <i>Mashed potatoes with olive oil or with truffle</i>	
Purée de pomme de terre au beurre nature ou à la truffe <i>Mashed potatoes with butter or with truffle</i>	



LES TOITS

• SAINT-TROPEZ •

L'INSTANT VEGAN – VEGAN SIDE

Fleurs de courgettes farcies aux noix de Pécan et aux épinards de saison <i>Zucchini flowers stuffed with pecan nuts and seasonal spinach</i>	18 €
Légumes farcies végétaux / <i>Stuffed vegetables</i>	20 €
Sablé crémeux à la verveine, sorbet à la pêche de vigne <i>Verbena creamy shortbread, vine peach sorbet</i>	18 €

LES DESSERTS – DESSERTS

Opéra / <i>Opera cake</i>	11 €
Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	12 €
Tarte aux figues / <i>Fig tart</i>	14 €
Soufflé vanillé / <i>Vanilla soufflé</i>	16 €
Le délicieux café gourmand / <i>The delicious gourmet coffee</i>	16 €

*LE COIN DES PITCHOUNS – FOR KIDS

Steak haché ou dos de cabillaud, accompagnement au choix <i>Minced steak or back of cod, the garnish of your choice</i>	16 €
--	------