

Menu du de 28 septembre au 2 octobre 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Ravioles de légumes, émulsion au gingembre et à la citronnelle	13,00 €
Espuma de lentilles vertes, œuf parfait, haddock et pignons de pin grillés	13,00 €
Terrine de cochon au poivre vert, pickles de légumes	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Filet de canette rôti, pommes fruits et figues au four	28,00 €
Fricassée de fraise de veau aux girolles, pommes purée	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Petits choux au praliné et confit de figues de Solliès	12,00 €
Marquise au chocolat Valrhona, granola de mendiants, glace à la pistache de Sicile	12,00 €
Nage de poire Williams et raisins muscat, crème glacée à la vanille	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16,00 €



Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles
Pigalle

