

Restaurant Le Patio

Chef Franck Galle

Cuisine Gourmande de Méditerranée



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nos Entrées

Entrée du Marché 16.00€

Soupe de poissons de roche
suivant la tradition. 17.00€

Jambon d'Agneau fumé au bois d'Hêtre,
tapanade de tomates confites. 16.00€

Carpaccio de Poulpe, Minestrone de tomates,
perles de citron poivrées. 16.00€

Planchette de saumon fumé,
Pain grillé parfumé 18.00€

Terrine de foie gras de canard,
gelée de Baume de Venise
et confiture de figues. 19.00€

Nos Plats

Plat du Marché 26.00€

Moelleux de veau confit
aux citrons caviar et combawa 31.00€

Saint Jacques poêlées au pistou,
patate douce à l'étouffée, jus corsé. 34.00€

Pièce de bœuf charolaise
poêlée au beurre et baies rose 35.00€

Le Panier du Pêcheur

Nous vous proposons notre arrivage du jour.

Prix suivant le cours du marché 36€ / 42€

Filet de loup de Méditerranée grillé

Filet de Dorade Royale grillé

sur poisson 800/ 1000 gr

Homard bleu origine Europe (Commande sur 24 h)

Exemple de Menu du Marché

30€

Tartare de loup au citron vert et ciboulette

Ou

Carpaccio de bœuf, roquette
et copeaux de parmesan

Aiguillètes de saumon grillées, baies roses et
aneth sauvage (supl 3.50€)

Ou

Filet de poulet fermier mariné aux herbes tendres

Chouquettes sucrés, chantilly et fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, caramel de spéculos

Le Menu des Pitchouns 12€

Poisson du jour

Steak haché de bœuf ou blanc de poulet

Accompagnement de légumes, pâtes ou riz

Dessert et une boisson

Nos Desserts

Pavé glacé parfum du jour et son coulis. 8.00€

Sablé parfumé, crème de citron bio,
Craquant de meringues. 9.00€

Croustillant au chocolat de la tarte tropézienne 9.00€

Planchette de fromages affinés, petite salade du pays. 11.00€

Vin de la semaine

40.00€

Château Sainte
Marguerite Rosé

Vin de Prestige