



## *Pour commencer...*

L'œuf bio en cocotte et sa poêlée de champignons des bois <i>Baked organic egg &amp; seared wild mushrooms ♥</i>	15€
Le velouté d'artichauts et sa fine escalope de foie gras rôtie <i>Artichoke veloute with roasted foie gras</i>	22€
La Saint-Jacques en carpaccio, marinée aux agrumes du pays <i>Scallop carpaccio cured with local citrus</i>	18€
La Salade de poulpe de tante Josy <i>Fresh octopus salad from my Aunt Josy</i>	17€
L'incontournable aïoli provençal <i>Poached codfish, steamed vegetables &amp; aioli sauce</i>	16€
La salade de Guillaume <i>Gambas, cheveux d'ange grillés au soja, avocat, tomates cerises, mozzarella, oignons et olives</i> <i>Prawns, soya grilled angel hair, Avocado, Cherry tomatoes, mozzarella, olives &amp; onions salad</i>	16€

## *De la Terre...*

La souris d'agneau et son jus au thym <i>Lamb shank &amp; its thyme based sauce ♥</i>	32€
L'entrecôte de bœuf Simmental rôtie au sautoir <i>Simmental rib-eye steak simply roasted in the pan</i>	29€
Le filet mignon de veau de mon ami Yogi <i>Veal filet mignon with lemongrass &amp; soya sauce</i>	30€
Le tartare de bœuf au couteau <i>Hand-chopped riviera style beef tartar</i>	28€



Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets service inclus



## *De la Mer...*

- Le filet de loup poché, bouillon et garniture d'une minestrone 24€  
*Poached seabass filet with minestrone soup ♥*
- Les filets de rougets poêlés, paëlla de puntalette 28€  
*Pan seared red mullet filets, puntalette pasta as a paëlla*
- La Saint-Jacques rôtie et ses endives caramélisées 28€  
*Roasted scallops with caramelized endives*
- La moule de bouchot en raviole ouverte au curry 22€  
*Bouchot mussel open raviole & light curry cream*
- Les calamars persillade à la plancha de ma grand-mère 27€  
*My grand mother's chargrilled calamari*

## *L'inspiration du Jour...*

29€

Je puise dans la richesse des produits de notre région pour vous proposer chaque jour une inspiration différente aux saveurs du marché

*Provence is rich in produce of great quality and I take my inspiration from our food markets to offer you a daily insight into our local flavors « Guillaume Anor »*

## *L'instant Partage...*

- La côte de bœuf Black Angus 98€  
*Matured beef rib for two*
- Le loup de Méditerranée en portefeuille et son sabayon gratiné aux éclats de truffe 80€  
*Whole open seabass for two, grated sabayon with truffle sprinkles ♥*

## *Les à-côtés du jour...*

8€

Tout comme mes plats, la vie prend tout son sens avec quelqu'un à ses côtés.

*Life is even more beautiful with someone by your side, just choose yours*



## *La note sucrée...*

Le baba au rhum et sa crème juste fouettée à la vanille bourbon Rum soaked sponge cake, Bourbon vanilla whipped cream ♥	13€
La mousse aux éclats de chocolat de mon enfance The crunchy chocolate mousse of my childhood	12€
La tarte aux pommes des sœurs Tatin Traditional apple & caramel pie from the Tatin sisters	12€
La coupe fraîcheur aux fruits exotiques Yoghurt ice cream, mango & pineapple minestrone, white chocolate & whipped cream	12€
Le fondant au chocolat et sa fraîcheur mentholée Melting heart chocolate cake with mint ice cream	14€

## *Le menu de Guillaume... en 4 services*

La liste de vos allergies et incompatibilités me suffit.  
Laissez-moi vous guider à l'aveugle sur les traces de mon enfance

75€

*« Il faut goûter à tout pour reconnaître ce qui est bon »*

### ♥ COUP DE CŒUR DU CHEF

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.  
*A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.*