



PLATEAU GOURMAND

Pour le dîner, rejoignez l'ambiance conviviale de notre salle à manger et appréciez un dîner signé par le Chef Renaud Marcassin.

Menu à 35 €

Prix net, service inclus.

ENTRÉE DU JOUR

PLAT AU CHOIX

✓ Mezze penne, crème de parmesan aux champignons

L'authentique Ragù alla bolognese et mezze penne

Curry de calamar*

Mijoté de poulpe à la provençale*

Brandade de daurade

Sauté de veau aux olives*

✓ Panier de légumes, mousseline de panais à la noisette

Parmentier d'effiloché de boeuf, panais à la noisette et
crumble au parmesan

**accompagné de riz camarguais*

DESSERT DU JOUR



GOURMET PLATTER

For dinner, enjoy the friendly atmosphere of our dining room and savor a meal created by Chef Renaud Marcassin.

*Menu at €35
Net price, service included.*

STARTER OF THE DAY

MAIN COURSE

✓ Mezze penne, parmesan cream with mushrooms
Authentic Ragù alla Bolognese with mezze penne

Calamari curry*

Octopus stew Provençal-style*

Sea bream brandade

Veal sauté with olives*

✓ Vegetable basket, parsnip hazelnut purée

Shredded beef parmentier, parsnip hazelnut purée, and
parmesan crumble

**served with Camargue rice*

DESSERT OF THE DAY