



Les Entrées

Mélodie des Mers

Gravelax de daurade fumé, melon rôti, grenade, avocat, sauce miel soja et yuzu

18€

Pêche en habit d'été

Pêche de vigne rôtie au thym, tomates colorées, cromesquis stracciatella, vinaigrette miel balsamique

15€

Picanha Iberica

Carpaccio de picanha, parmesan, gel d'olive et ail confit, crumble de pignon et thym

18€

Cœur de Garrigue

Millefeuilles provençal, poivron confit, aubergine fumée, courgette au citron, poudre d'olive et vinaigrette à la noix

16€



1896
restaurant

Les Plats

*La Bouillabaisse **

Disponible uniquement sur réservation le jeudi soir et vendredi soir

Recette traditionnelle et faite maison

60€

Figue en Miroir

Magret de canard, tatin de figue, crumble d'anchois et copeaux d'artichaut marinés

28€

Caravane Méditerranéenne

Mi cuit de thon aux agrumes, tehina citronnée, pickles d'oignon rouge et pois chiches soufflés

30€

La Mer en Velours

Filet de turbot meunière aux agrumes, mousseline de chou-fleur rôti vanillé et crumble aux amandes

30€

Crépuscule Végétal

Risotto d'épeautre, miso blanc, truffe d'été, carottes colorées et éclats de pistache

26€



Les Desserts

Volcan de Minuit

Coulant chocolat et gingembre

10€

Lune de Mascarpone

Tiramisu revisité en meringue et duo de mascarpone

8€

Fruits en Fête

Farandole de fruits de saison

9€

Nuage de Pêche

Soupe de pêche, blanc en neige, granola et croquant d'amande

9€



1896
restaurant

