

# LES BELLES CANAILLES

## POUR DÉBUTER...

L'ŒUF DE POULE	19
Asperges vertes de Provence et champignons, jus de poule corsé	
LE LOUP DE MEDITERRANÉE	22
Mariné aux agrumes, condiment fenouil et poutargue de Martigues	
LE HOMARD BLEU	29
Garniture printanière, servi avec sa bisque chaude	
LE FOIE GRAS DE CANARD	24
Confit aux épices douces, condiment raisin et toast pomme-raisin	
L'ASSIETTE VEGETALE	19
Légumes de pays version printanière, huile d'olive d'ici et jus de citron	

## POUR CONTINUER...

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE	32
Juste saisi, pomme fondante et aïoli, jus de roche	
LE PAVE DE THON ROUGE	34
Juste saisi, asperges vertes de Provence et roquette, salsa verde	
LE HOMARD BLEU	59
Rôti au beurre, riz rouge de Camargue, truffe de saison et jus de têtes	
LA VOLAILLE DES LANDES	32
Cuite basse température, jeune carottes, champignons et agrumes, jus de poule corsé	
AGNEAU BIO DES ALPILLES	34
Petits pois et févrette de printemps, jus réduit	

## LES PIÈCES DE LA MER

*L'arrivage varie selon les caprices de la Grande Bleue et de nos pêcheurs  
Présentées entières, découpées sous vos yeux  
Accompagnées d'une sélection de garnitures de saison*

LOUP, grillé ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
DAURADE, grillée ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
SOLE, grillée ou meunière	12€ les 100gr
ST-PIERRE, grillé	12€ les 100gr
Et d'autre caprices de la Grande Bleue...	

## LE PATURAGE

Assortiment de fromages affinés par Benoît LEMARIÉ, condiment de saison et mesclun 18

## POUR CONCLURE EN DOUCEUR

LE BABA CACHOTIER Rhum arrangé et fruits de saison	16
LE CHOCOLAT Comme un millefeuille, grué de cacao et sorbet agrumes	18
LA POMME DES ROCHES Pâtissée aux pins parasol, miel brûlé glacé	16
LES GLACES ET SORBETS, la boule De saison, fait maison	5

**L'équipe des Roches blanches vous souhaite un agréable moment**



*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts  
La liste des allergènes est disponible sur demande  
Prix nets TTC en euros Service compris / Les chèques ne sont pas acceptés*