

<i>Poisson ou Viande</i> (réservés aux groupes de 15 personnes minimum)	<i>Bourride et seiche</i> Notre spécialité depuis 20 ans - (réservés aux groupes de 15 personnes minimum)	<i>Bourride</i> Notre spécialité depuis 20 ans - (réservés aux groupes de 15 personnes minimum)	<i>Bouillabaisse</i> (réservés aux groupes de 15 personnes minimum)
€ 60 /pers.	€ 60 /pers.	€ 54 /pers.	€ 70 /pers.
<p>ENTRÉE</p> <p>Soupe de poisson de roche avec sa rouille et ses croutons</p> <p>ou</p> <p>Fricassée de seiche en persillade</p> <p>PLAT</p> <p>Duo de pavé de loup et daurade saisi à l'huile d'olive et son accompagnement du jour</p> <p>ou</p> <p>Magret de canard grillé ou sauce miel romarin</p> <p>DESSERT : Trilogie de desserts</p> <p>CAFÉ</p>	<p>ENTRÉE</p> <p>Fricassée de seiche en persillade à partager</p> <p>PLAT</p> <p>Bourride de l'Esplai : Loup et daurade royale cuits dans la soupe de poisson, soupe de poisson, moules, favouilles, pommes de terre safranées, crème d'aioli, croûtons, rouille</p> <p>Ce plat est notre spécialité depuis 20 ans.</p> <p>DESSERT</p> <p>Trilogie de desserts maison</p> <p>CAFÉ</p> <p>VIN</p>	<p>PLAT</p> <p>Bourride de l'Esplai : Loup et daurade royale cuits dans la soupe de poisson, soupe de poisson, moules, favouilles, pommes de terre safranées, crème d'aioli, croûtons, rouille, fromage rapé</p> <p>Ce plat est spécialité depuis 18 ans</p> <p>DESSERT</p> <p>Trilogie de desserts maison</p> <p>CAFÉ</p> <p>VIN</p> <p>1 bouteille de Coteau d'Aix AOP pour 4 personnes</p>	<p>ENTRÉE</p> <p>Soupe de poisson de roche « maison » avec ses croûtons, sa rouille et son fromage râpé</p> <p>Poisson de la bouillabaisse :</p> <p>5 variétés de poissons pour la bouillabaisse : Chapon, Rascasse, Rascasse blanche, Saint-Pierre, Galinette, Vive, Congre, Mostelle</p> <p>Accompagnement : pommes de terre et favouilles arrosées d'un fond de soupe de poisson</p> <p>DESSERT</p> <p>Trilogie de desserts</p> <p>CAFÉ</p> <p>VIN</p>

DESSERT : Trilogie de desserts

CAFÉ

VIN : 1 bouteille de Coteau d'Aix AOP (3 couleurs) pour 4 personnes

CAFE

VIN

1 bouteille de Coteau d'Aix AOP pour 4 personnes

CAFÉ

VIN

1 bouteille de Coteau d'Aix AOP pour 4 personnes

La totalité du poisson de la bouillabaisse vous sera présenté cru, mariné au safran. La découpe du poisson se fera sous vos yeux.

Comptoir et Bourride
(réservés aux groupes de 15 personnes minimum)

€ 85 /pers.

APÉRITIF AU COMPTOIR (*Dans notre bar de village, hors champagne et cocktails. 2 verres par personnes*)

Tapas provençaux « maison » : supions persillés, moules gratinées, brandade de loup, couteaux marinière, salade de poulpe...

2 apéros par personne.

REPAS AU RESTAURANT EN BORD DE MER

PLAT

Bourride de l'Esplai, notre spécialité depuis 20 ans : Loup sauvage et daurade royale sauvage cuits dans la soupe de poisson, soupe de poisson, moules, favouilles, pommes de terre safranées, crème d'aïoli.

Croûtons, rouille traditionnelle, fromage râpé

ou

Duo de loup et daurade grillés, crème d'aïoli, frites de panisse, légumes grillés, ail confit, purée de patates douces

ou

Magret de canard grillé, sauce miel romarain, gratin dauphinois crémeux

DESSERT

Trilogie de desserts « maison » du jour

CAFÉ

VIN

1 bouteille de Coteau d'Aix AOP Vallon des Glauges pour 4 personnes.