

L'Atelier de Benjamin vous accueille de 12h à 14h et de 19h00 à 21h30 sous les platanes demi centenaires de notre terrasse face à la Sainte Victoire...

Pour débiter votre séjour en Provence...

- Foie gras de canard cuit au torchon/ chutney du moment 28€
- Cœur de saumon Gravlax/ Crème au citron / Pain grillé 28€
- Poulpe rôti au Xérès/ Salade de légumes cru et cuit du moment 25€

Pour poursuivre votre balade du côté de la mer*...

- Linguines au crevettes/ Jus de carapaces et condiments 35€
- Lotte bardée au lard corse/ Pommes grenailles/ Jus de rôti 37€

Ou du côté de la terre*...

- Bavettes à l'échalote/ Gratin dauphinois 35€
- Magret de canard du Périgord/ Figues rôties/ purée de patate douce 37€

Sélection de fromages affinés / confiture / mesclun 12€

Pour terminer en douceur...

- Assiette de sorbets ou glaces « bio » 10€
- Desserts du jours annoncés à la voix 12€

*Toutes nos viandes sont d'origines U.E

*Poissons selon arrivage