

# Le Petit Célestin

SAINT-TROPEZ

## HORS D'OEUVRE :

<b>Sardines à l'huile d'olive</b> <i>En boîte et pain grillé</i>	16€
<b>Assiette de charcuterie et cochonnaille</b> <i>De la Maison Ospital</i>	22€
<b>Oeufs Bio mayonnaise</b>	14€
<b>Anchoïade et crudités Bio maraîchères</b> <i>« Tagette et bergamotte »</i>	36€
<b>Boite de Caviar Oscietre Maison Nordique 125 GR</b> <i>Blinis et crème crue</i>	350€

## ENTRÉES :

<b>Fond d'artichaud tiède et pleurote à la crème</b> <i>Oeuf bio poché</i>	28€
<b>Carpaccio de tête de veau ravigote</b>	25€
<b>Thon cru au gingembre confit</b>	26€
<b>Ceviche de bar</b>	24€
<b>Burrata des Pouilles</b> <i>Pesto de roquette et basilic, petites courgettes crues</i>	24€
<b>Couteaux en persillade</b>	22€
<b>Gaspachio de petits-pois frais au citron confit</b>	21€

## PLATS :

<b>Coeur de rumsteack aux poivres</b> <i>Frites maison</i>	46€
<b>Linguine à la poutargue fraîche Trikalinos</b> <i>Et aneth</i>	52€
<b>Filet de Daurade sauce cresson</b> <i>Écrasé de pomme de terre</i>	44€
<b>Quasi de veau</b> <i>Petits-pois, oignons nouveaux et ail des ours</i>	56€
<b>Entrecôte Aberdeen Angus IGP<sup>400 GR</sup></b> <i>Jus de viande et frites maison</i>	68€
<b>Aïoli de mullet poché au bouillon</b> <i>Haricots verts, artichaut, bulots, pois-chiche et fenouil</i>	54€
<b>Tartare de boeuf Charolais haché au couteau</b> <i>Frites maison</i>	38€
<b>Le Burger du Petit Célestin au Wagyu</b> <i>Tomates confites et cheddar, frites maison</i>	42€
<b>Petits farcis provençal</b> <i>Légumes selon cueillettes</i>	46€

## À PARTAGER :

<b>Côtes de Boeuf maturée 30 jours 1,2 KG</b> <i>Jus de viande et frites maison</i>	220€
<b>Le Poisson entier retour de pêche</b>	prix/kg

## **FROMAGES :**

**Tomme de brebis & fromage frais de chèvre** 21€  
*De la ferme de la pastourelle, miel de maquis de la miellerie  
Mandar, cerneaux de noix et pain grillé*

## **DESSERTS :**

**Mousse au chocolat noir** 18€  
*Huile d'olive de Kalamata et fleur de sel*

**Fraises Gariguettes au Naturel et Crème crue** 20€

**Île flottante au caramel au beurre salé** 16€  
*Crème anglaise*

**Tarte aux citrons bio meringuée** 21€

**Tarte tatin et crème double de Normandie** 18€

**Profiteroles à la glace vanille maison** 22€

**Glaces et sorbets Maison du moment** 6€/boule