

Le Petit Célestin

SAINT-TROPEZ

HORS D'OEUVRE :

Oeufs Bio mayonnaise	10€
Sardines à l'huile d'olive <i>En boîte et pain grillé</i>	21€
Assiette de charcuterie et cochonnaille <i>De la Maison Ospital</i>	27€
Anchoïade et crudités Bio maraîchères <i>« Tagete et bergamote »</i>	37€
Boite de Caviar Oscietre Maison Nordique ^{125 GR} <i>Blinis et crème crue</i>	350€

ENTRÉES :

Gaspacho de petits-pois frais au citron confit	21€
Poireaux vinaigrette et oeufs de truite	27€
Couteaux en persillade	28€
Ceviche de bar	29€
Burrata des Pouilles <i>Pesto de roquette et basilic, petites courgettes crues</i>	29€
Thon cru au gingembre confit	33€
Fond d'artichaud tiède et pleurote à la crème <i>Oeuf bio poché</i>	33€

PLATS :

Tartare de boeuf Charolais haché au couteau <i>Frites maison</i>	39€
Le Burger du Petit Célestin au Wagyu <i>Tomates confites et cheddar, frites maison</i>	43€
Coeur de rumsteack au poivre <i>Frites maison</i>	46€
Filet de Daurade et son beurre clarifié <i>Écrasé de pomme de terre</i>	46€
Petits farcis provençaux <i>Légumes selon cueillette</i>	46€
Linguine à la poutargue fraîche Trikalinos <i>Et aneth</i>	52€
Merlu à la grenobloise	54€
Quasi de veau <i>Petits-pois, oignons nouveaux et ail des ours</i>	56€
Entrecôte Aberdeen Angus IGP ^{400 GR} <i>Jus de viande et frites maison</i>	68€

À PARTAGER :

Côtes de Boeuf maturée 30 jours ^{1.2 KG} <i>Jus de viande et frites maison</i>	220€
Le Poisson entier retour de pêche	prix/kg

FROMAGES :

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

DESSERTS :

Glaces et sorbets Maison du moment	8€/boule
Île flottante au caramel au beurre salé	16€
<i>Crème anglaise</i>	
Tarte tatin et crème double de Normandie	18€
Mousse au chocolat noir	19€
<i>Huile d'olive de Kalamata et fleur de sel</i>	
Fraises Gariguettes au Naturel et Crème crue	20€
Tarte aux citrons bio meringuée	21€
Profiteroles à la glace vanille maison	22€