Lumière



de 10h30 à 23h30

COCKTAILS « SIGNATURE » 22 €

LE MIDI / LE SOIR

Lumière

12h15 à 14h30

19h15 à 22h30

Sous la pergola ou au bar

Dans le cadre de votre demi-pension ou pension complète :

Entrée / Plat / Dessert À choisir sur la carte -hors boissons

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

Livre des allergènes disponible à l'accueil en format papier et QR Code



APHRODISTACUE 2.0

Vodka infusée au gingembre, jus de myrtille maison, citron jaune Écume de Champagne amande et vanille

POTAGE D'AUTOMNE

Cognac Hennessy, jus de carotte, citron jaune, cannelle & Cointreau

TÊTE BRÛL ÉE

Liqueur d'herbes « Fernet Branca » & Amaretto Disaronno Purée fruits rouges, citron jaune & sirop pimenté de cannelle

MILLESTME MULE

Gin Botanist, liqueur de yaourt vanillé Pastis « Château des Creissauds » millésimé Citron vert & Ginger Beer

> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer de façon responsable avec modération













Lumière

TAPASSEUL OU À PARTAGER	ITETE		
Encas caviar « Kaviari » 15 g 🚱	39 €	LES INCONTOURNABLES	
Jamón Bellota Ibérique 🔊	39€	Burger de bœuf « Black Angus » au cheddar 🐇	30€
Lomo Bellota Ibérique 🔊	22€	Tomate, oignon & cornichon, sauce barbecue maison	
Cœur de saumon fumé, tzatzíki & blinis	40 €	Frites fraîches maison	
Pinsa'ladière	19€	Origine Irlande ou Allemagne Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en Fran	
Assortiment de 5 Dim sum – sauce soja & sweet chili Bœuf basilic thaï / Poulet kung pao / Légumes sautés Hargao crevettes sauvages & légumes verts / Crabe royal	26€	Hot poulpe, frites fraiches Tentacule fondante & légumes croquants sauce aïoli	32€
Croquettes de morue sauce aïoli	20 €	Club volaille tradition & frites fraîches Volaille née, élevée et abattue en France	29€
Croquettes de jambon Ibérique	20€		
Tarama Petrossian : § PETROSSIAN	10.0	Risotto au parmesan & « sot l'y laisse » Jus de volaille au thym	29€
Classique Truffe noire	16 € 26 €	Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien	24€
Homard	24 €	Coriandre, lait de coco & éclats de cacahuètes	-
Caviar	30 €	Avec crevettes sautées en complément	+8€
LES ENTRÉES		LES ENFANTS	
Carpaccio de crevettes, baies de grenade Mangue, huile d'olive & citron vert	25€	Steak haché « Black Angus » Origine Irlande ou Allemagne Frites fraîches maison	18€
Tartelette de légumes croquants, anchoïade & jeunes pousses	22 €	Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine	
Fines feuilles de thon rouge fumé, câpres & citron	39€	- hachée en France	
Crudo de gamberro, agrumes & huile d'olive à la mandarine	29€	Pâtes à la tomate - végétarien	15€
Tartare de Thon, avocat coriandre & sauce ponzu au Yuzu	26€	Filet de poisson & riz basmati	18€
Avocat citron & calamansi - végétarien	16€	Prix nets TTC par personne - Hors boissons	

LES PLATS

Filet de daurade Fenouils grillés & confits, sauce vierge	39€
Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	56€
Quasi de veau, champignons forestiers & carottes glacées Viande bovine née, élevée et abattue en France	39€
Basse côte de bœuf française, frites fraîches, sauce au poivre Viande bovine née, élevée et abattue en France	42€
Ravioles de langoustines à l'estragon Bisque émulsionnée	46€

Prix nets TTC par personne - Hors boissons



Lumière











SÉLECTION DU SOMMELIER

<u>50 cl</u>

LES ROUGES

LES DESSERTS		
Mousse au chocolat grand cru		16€
« Passionnément » noisette		18€
Finger citron meringué		18€
Café gourmand maison - 5 pièces		19€
Assiette de fruits de saison		18€
Assortiment de mochis glacés - 3	pièces	13€
LES FRUITS GIVRÉS -	MAISON SORBETTI	
Banane ~ Passion ~ Citron ~ Citron	12€	
½ Fruit du dragon framboise-hibisc	18€	
½ Mangue		14€
√₂ Ananas		16€
½ Coco		16€
EAUX MINERALES		
Evian / Badoit / Chateldon	75 cl	8€
CHAMPAGNE A.O.P		
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	la coupe 15 cl	22€
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	75 cl	130€
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	la coupe 15 cl	26€
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	75 cl	165€

Prix nets TTC L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

AOP Bandol 2022 • Domaines Bunan « Moulin des Costes » 2021 • Domaines Bunan « Moulin des Costes » 2021 • Domaine de la Bégude	39€	48 € 70 €
AOP Côtes de Provence 2022 • Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2023 • Domaine des Myrtes « Tradition »		60 € 29 €
AOP Bordeaux 2021 Château Maillé Chante L'oiseau « Cuvée Terroir »		49€
LES BLANCS	<u>50 cl</u>	75 cl
AOP Bandol 2024 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »	33€	46€
IGP Méditerranée 2024 • Cadet de la Bégude		38€
AOP Côtes de Provence 2024 • Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2024 • Domaine des Myrtes « Tradition »	22€	60 € 29 €
LES ROSÉS	<u>50 cl</u>	75 cl
AOP Bandol 2024 • Domaine Bunan « Moulin des Costes » 2024 • Château Barthès « B d'Or »	33€	46 € 38 €
AOP Côtes de Provence 2024 • Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2024 • Domaine des Myrtes « Tradition »	22€	45 € 29 €
LES VINS AU VERRE		<u>14 cl</u>
Sélection vin du moment Blanc, rouge ou rosé - Bandol ou Côtes de Provence		12€