

LA CARTE



ENTREES

Asperges vertes et violettes, pesto de roquette, tomme de chèvre	22
Huîtres de Camargue grillées, artichauts en barigoule	24
Escargots petit-gris, crémeux de pois chiche, amandes torréfiées	18
Tourtatouille : ratatouille provençale en tourte	26

PLATS

Pêche du jour	34
Brandade de Morue, émulsion d'ail	26
Volaille rôtie, fleurs de courgette farcies, courgette verte	28
Taureau de Camargue AOP, boulgour	32

Plateau de fromages affinés	15
-----------------------------	----

DESSERTS

Citron jaune, Frigolet, meringue italienne	10
Fraise façon Vacherin, chantilly réglisse	15
Soufflé chocolat, thym fleuri	12
Glace ou sorbet maison du moment	8

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 12 2000, le restaurant Maison Hache ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes.



MENU DU CHEF - 5 TEMPS	75
-------------------------------	----

Servi à l'ensemble de la table

3 ACCORDS METS & VINS	35
-----------------------	----

MENU CARTE BLANCHE	120
---------------------------	-----

Servi à l'ensemble de la table

4 ACCORDS METS & VINS	55
-----------------------	----

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 12 2000, le restaurant Maison Hache ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes.