



Les Terrasses de Guilles





La carte



◆ POUR DÉBUTER / STARTERS ◆

Vitello tonnato de veau, parmesan, tomate confite, citron <i>Veal vitello tonnato, Parmesan, confit tomato, lemon</i>	21 €
Chair de crabe, cranberry, voile d'hibiscus <i>Crab meat, cranberry, hibiscus tuile</i>	22 €
Crèmeux d'avocat, fromage frais, saumon fumé, graine de moutarde <i>Avocado cream, cream cheese, smoked salmon, mustard seeds</i>	20 €
Mille-feuille de bresaola de bœuf, fromage de brebis, caramel d'oignons, champignon <i>Beef bresaola mille-feuille, sheep's cheese, onion caramel, mushroom</i>	19 €

◆ POUR SUIVRE / MAIN COURSES ◆

Selle d'agneau rôtie aux épices tikka, légumes du moment, jus au curcuma <i>Roasted saddle of lamb with tikka spices, seasonal vegetables, turmeric jus</i>	34 €
Filet de daurade royale poêlée au pistou, marmelade provençale, tapenade mentholée <i>Pan-fried fillet of sea bream with pistou, Provençal marmalade, mentholated tapenade</i>	32 €
Quasi de veau fermier grillé, patate douce, champignon, gremolata <i>Grilled rump of farm-reared veal, sweet potato, mushroom, gremolata</i>	35 €
Filet de turbot poêlé, caviar d'aubergines, pecorino, olives, cébette <i>Pan-fried turbot fillet, aubergine caviar, pecorino, olives, spring onion</i>	38 €

◆ GOURMANDISES / DESSERTS ◆

Cube vanille bourbon, mangue au basilic citronné <i>Bourbon vanilla cube, mango with lemon basil</i>	14 €
Sablé caramel, praliné pistache, abricot de Provence <i>Caramel shortbread, pistachio praline, Provençal apricot</i>	14 €
Coque de chocolat noir, amande, fraise au sirop de thym <i>Dark chocolate shell, almond, strawberry in thyme syrup</i>	14 €
Calisson de noix de coco, ananas, estragon, vanille <i>Coconut calisson, pineapple, tarragon, vanilla</i>	14 €
Menu Culotte-Courte -12 ans Plat /Dessert/Sirop. <i>Kids Menu (under 12yo) - Main course / Dessert / Syrup drink</i>	18 €

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Italie. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivée, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."