



La Carte d'Eté

menu entrée + plat + dessert
38€

Massalia propose sur sa table une délicieuse collection de recettes,
nées en Provence et sur les bords de la Méditerranée.

Entrées - 15 €

Île flottante en aïoli, gaspacho de tomate ananas,
à l'huile de basilic

OU

Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs,
pain de campagne à l'épeautre

*caillette provençale à l'ancienne, chorizo, rosette de la maison Platel de Gréoux,
andouille de Valensole, jambon Serrano*

OU

L'entrée du moment, inspirée de nos terroirs

Plats - 24 €

Pissaladière rouge et jaune de filet de taureau,
brochette de pommes de terre au romarin

OU

Moelleux d'un cabillaud demi-sel,
pommes safranées « comme une bouillabaisse »

OU

Le plat du moment, né en Provence

Fromages & Desserts - 10 €

Fromages de Pays

OU

Biscuit sablé, panna-cotta au citron vert et basilic

OU

La gourmandise du jour


Massalia

tous les jours de 12h00 à 13h30 & de 19h00 à 21h00





les planches à partager à deux ou entre amis



Massalia - 22€

Charcuteries ici et d'ailleurs :

caillette provençale à l'ancienne, chorizo, rosette de la maison Platel de Gréoux,
andouille de Valensole, jambon Serrano

de l'étable au séchoir - 24€

Charcuteries : chorizo, rosette de la maison Platel de Gréoux, jambon Serrano,

Fromages : Banon des Alpes de Haute-Provence, Tourron, Tomme des Alpes à L'ail des ours

Végétale - 18€

Légumes croquants, « fenouil, radis, carotte, concombre, tomates cerises,
gressins & condiments provençaux

Verrine de campagne de Valensole - 16€

Rosette de la maison Platel - 16€

Nos planches de salaisons et de fromages
sont servies avec du pain de campagne à l'épeautre toasté


Massalia

tous les jours de 12h00 à 13h30 & de 19h00 à 21h00

