



Sylvain Robert chef de cuisine vous accueille à « L'Aromat » afin de vous faire partager sa passion.

Une gastronomie métissée et audacieuse à l'image de la cité Phocéenne qu'il aime tant.

Qualité du produit, rapport qualité prix, partage du savoir-faire et maîtrises techniques sont les obsessions que Sylvain Robert défend au quotidien.

Au delà des labels auxquels nous avons été sélectionnés, il est bon de rappeler que nous utilisons essentiellement des produits frais.

L'ensemble des préparations culinaires sont réalisées sur place et les produits choisis correspondent à des critères de saisonnalité et de qualité qui garantissent leur provenance.

Notre pêche est exclusivement sauvage autour de poissons moins reconnus mais bien plus goûteux, ce qui permet d'être dans la découverte de nouvelles espèces et sont nécessaires pour vous offrir le meilleur rapport qualité prix.

Notre carte change tous les 3 mois dans le respect des saisons.



LA CAVE :

La carte des vins s'articule entre grands classiques et découvertes, le souhait est de rester dans l'équilibre qualitatif et tarifaire pour le plaisir des novices comme des amateurs.



Menu inspiration du Chef :

*En 3 services à 45€ :

Amuse-bouche, entrée, plat (viande ou poisson au choix), dessert

*En 4 services à 55€ :

Amuse-bouche, entrée, plat (viande ou poisson au choix), fromage et dessert

*En 5 services à 65€ :

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert
(servi jusqu'à 13h15 le midi et jusqu'à 21h30 le soir)

LES INTEMPORELS DE L'AROMAT' :

LES ENTRÉES : 15€

Marbré de foie gras aux figues, chutney de fruits de saison, salade de pousses et copeaux de champignons

•

Hamburger de bouillabaisse, ses frites en panisse, soupe de poissons en verrine

LE PLAT : 25€

Pièce de bœuf race Aubrac, fumée minute aux herbes de Provence, Long drink de pommes de terre, jus de viande corsé

LES DESSERTS : 10€

Afin de mieux vous satisfaire, merci de commander vos desserts en début de repas

Moelleux tiède chocolat au cœur coulant, chantilly giandua et crème glacée à la vanille

•

Déclinaison de douceurs au chocolat (sup. 3€)

•

Symphonie des desserts de l'ami THOMAS (sup. 4€)

•

Sélection de fromages de Chez Lucienne, notre Ami Alban (amitié de 35 ans) (sup.2€)

Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona.