

LES ENTREES

Le Foie gras de canard

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit, chutney aux poires,
Pain aux figues et noisettes toastés* 20 €

Le Homard

*Homard servi froid, légumes d'été comme une ratatouille
au paprika, vinaigrette balsamique et huile au basilic* 28 €

L'Asperge et la Truffe d'été

*Salade d'asperges vertes, brouillade crémeuse
à la truffe d'été* 20 €

Le Chèvre

*Terrine de chèvre frais à la menthe, soupe de petits pois
Et salade croquante émincée* 18 €

Le Veau

*Carpaccio de veau, petite salade mêlée et copeau de parmesan,
Tomates cerise et huile de basilic* 16 €

Prix net

Paiement par carte CB, VISA et Mastercard uniquement, minimum 30 €

La maison n'accepte plus les chèques

Tout changement dans le menu fera l'objet d'une facturation à la carte

LES POISSONS

La Gambas

Gambas et ses légumes du soleil poêlé, sauce safran et thym 28 €

Le Saint Pierre

Filet de St Pierre poêlé, linguines aux légumes croquants,
Son émulsion à la citronnelle et lait de coco 32 €

La Daurade

Filet de daurade poêlé, compotée de fenouils et poivron,
Jus de légumes emulsionné à l'huile d'olive 32 €

LES VIANDES

Le Bœuf

Filet de bœuf charolais, grosses frites maison et
Sucrines croquantes et sa sauce béarnaise 36 €

L'Agneau

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, caponata d'aubergines au
basilic, épaule confite en nem croustillant
et jus aux olives taggiasche 34 €

La Pintade

Suprême de pintade rôtie à la sauge,
poêlée de pleurote et pomme maxime 27 €

Prix net

Paiement par carte CB, VISA et Mastercard uniquement, minimum 30 €

La maison n'accepte plus les chèques

Tout changement dans le menu fera l'objet d'une facturation à la carte

LE FROMAGE

Assiette de fromages 15 €

LES DESSERTS

Le Chocolat

Dôme craquant mousse chocolat et sa sauce chocolat 14 €

Le baba

*Baba au rhum sur sa brunoise de fruits exotiques,
coulis pina colada* 14 €

La Fraise

Soupe de fraises et sa crème glacée verveine 14 €

Le Citron

Palet citron et crème glacée citron meringuée 12 €

Le Sabayon

Sabayon aux fruits de la passion et son coulis 12 €

Le soufflé

Soufflé glacé au Grand Marnier coulis de fruits rouge 14 €

Prix net

Paiement par carte CB, VISA et Mastercard uniquement, minimum 30 €

La maison n'accepte plus les chèques

Tout changement dans le menu fera l'objet d'une facturation à la carte