

À la carte...

Les Entrées

Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces) 22

La Terrine de Confit de Veau Légumes sauce Gribiche 22

Le Crèmeux d'Avocat Gambas et Pomelos 25

La Tartelette Estivale Parmesan et Serrano 25

Le Cheese-cake aux radis roses Huile de figuier 22

La Salade Gourmande, plat végétarien en textures 31

Les Plats

La Seiche poêlée Persillade minute 34

Le Pavé d'Esturgeon grillé Risotto à la Courgette 31

Le Pavé de Maigre vapeur Velours de Pois frais 34

La Côte de Veau Grillée Jus au Romarin 35

Le Filet de Bœuf grillé Jus au Merlot 38

La Médaillon d'Agneau confit Bayaldi d'Aubergines 32

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

<i>Douceur de lait d'Oranger Sorbet Miel Acacia</i>	<i>11</i>
<i>Le Carpaccio d'Ananas à la Verveine Glace Vanille</i>	<i>11</i>
<i>Intensément Chocolat Noir et Blanc</i>	<i>12</i>
<i>Fraise crémeuse Pistache Feuilleté caramélisé</i>	<i>12</i>
<i>Le Nougat glacé « Maison » au Miel et fruits secs</i>	<i>12</i>