



À LA CARTE

Entrée, Plat, Dessert 31€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25€

ENTRÉES 9€00

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citronnée pain grillé
Burrata véritable au lait de vache tomate, basilic et salade de roquette
Salade César au poulet fermier lard grillé et tomates confites
Millefeuille de tomates et aubergines grillées mozzarella di buffala
Rosace de melon des Charentes Jambon Serrano
Gaspacho de tomates fraîches crevettes aux épices
Tartare de thon au sésame et soja crème à la moutarde douce

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Foie gras de canard des Landes mi-cuit chutney de rhubarbe (sup +5.00)

PLATS 18€

Cote de boeuf pour deux personnes 1,2 kg (+10 € p/pers) frites et béarnaise
Entrecote grillée, sauce béarnaise, frites maison
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Assiette de carpaccio de boeuf pesto et frites maison
Brochette de gambas, beurre de Chorizo riz paella **supp 8.00**
Assiette de penne aux écrevisses pesto d'avocats
Marmite de veau à la tomate olives et citrons confits
Suprême de poulet fermier, sauce langoustines pâtes au pesto
Aioli de morue fraîche légumes au basilic

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 7€50

Fromage de nos régions affiné par Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Soupe de fruits à la menthe et citronnelle tuile croustillante
Clafoutis aux cerises dénoyautées, bien sûr
Compote de nectarines aux fruits de la passion glace vanille et madeleine
Tarte feuilletée aux abricots crème d'amandes à la pistache
Profiterole glacée, sauce chocolat chaud amandes grillées

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier