



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit 19
marmelade de mandarine
- Asperges vertes servies tièdes 19
Oeuf "bio" poché
- Ceviché de dorade Royale * 16
légumes croquants
- Roquette vinaigrée 13
copeaux de parmesan

ENTRÉE SANS GLUTEN

- Blanc manger au tourteau 15
sucrine et vinaigrette d'herbes fraîches

Plats

- Risotto crémeux au parmesan 30
langoustines rôties, truffe blanche d'été
- Dos de saumon "bio" d'Irlande, vinaigrette d'herbes 25
légumes de saison
- Épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron * 32
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts
- Rable de Lapin rôti 24
asperges vertes croquantes

PLAT SANS GLUTEN

- Thon mi-cuit à la plancha, tapenade d'olives noires * 24
barigoule d'artichauts

PLAT VÉGÉTARIEN

- Risotto crémeux au parmesan 26
asperges vertes, truffe blanche d'été

Desserts

- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13
- Cappuccino 10
fraises
- Fondant chocolat caramel 10
commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€
- Mille-feuille, fraises gariguettes 11
crème légère rhum, vanille
- #### DESSERT SANS GLUTEN
- Assortiment de fruits rouges 11
sorbet pêche