



Scan me and get  
our menus  
in your language

## À la Carte



### Entrées

Mille-feuille de tomates saveurs d'antan 13  
pistou d'herbes fraîches, mozzarella Di-Bufala

Piquillos farcis, chèvre frais 13  
jeunes pousses vinaigrées

Poêlée d'encornets et poivrons confits \* 14  
jeunes pousses d'épinards

Grosses ravioles de tourteau 15  
cébettes et jus de bouille

#### ENTRÉE SANS GLUTEN

Melon Philibon \* 13  
jambon Sérrano et figue fraîche

### Plats

Steak de thon à la plancha, poivre de Timut 23  
Wok de légumes

Risotto crémeux au parmesan \* 28  
homard Européen, jus de favouille

Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron 28  
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym

Entrecôte de bœuf poêlée 27  
sauce au poivre

#### PLAT SANS GLUTEN

Pavé de cabillaud rôti, sauce vierge \* 22  
fenouil

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux \* 23  
parmesan et girolles

### Desserts

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14  
café double, avec lait

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13

Fondant chocolat caramel 10

commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012» 8cl 8€

Mille-feuille 10  
crème légère rhum, vanille

Vacherin glacé 10  
ananas, passion

#### DESSERT SANS GLUTEN

Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan \* 10  
glace vanille