

RESTAURANT & BAR



INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

Le foie gras de canard cuit au naturel 18€
Melon frais et caramélisé

Jambon ibérique & Chorizo 10€
Baguette & condiments de soleil



L'Épaule d'agneau confite 26€
Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym

La Trilogie de la Mer 19€
Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille



La Boule de "mouss choc" 8€
Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

LES ENTRÉES

Ceviche de Daurade, 13€
Mangue, avocat et fenouil croquant

Jambon ibérique et chorizo, 11€
Baguette et condiments

Le Duo Veggie 12€
Duo de melons, pastèque à la fête et fenouil croquant

Le foie gras de canard cuit au naturel 20€
Melon frais et caramélisé

Le Perit Pois en velouré glacé 11€
En sponge cake et écume de lait fumé

Le Tourteau 19€
Poireaux vinaigrette



LES VIANDES

Entrecôte (300g) VBF 30€
Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

L'Épaule d'agneau confite 29€
Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym

Le Magret de canard 26€
Aux fruits rouges et pommes amandine

Le Suprême de volaille à l'estragon 21€
Gnocchis à la crème de Parmesan



LES POISSONS

La Trilogie de la Mer 22€
Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille

Le Pavé de saumon Label Rouge 24€
Cuir dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.

Pâte de collection MALLOREDDUS 21€
Coques, sauce à l'arrabiata



LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages 11€
St Nectaire fermier, Sté Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

Ceviche de Daurade,
Mangue, avocat et fenouil croquant
ou
Le Duo Veggie
Duo de melons, pastèque à la fête et fenouil croquant



Le Pavé de saumon Label Rouge
Cuir dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.

ou

Le Suprême de volaille à l'estragon
Gnocchis à la crème de Parmesan



La Boule de "mouss choc"
Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

ou

Les Perles du Japon
Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco



EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Badoit	4.8€	3.9€
Vittel	4.8€	3.9€



NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ Côte de Rousillons LES SORCIÈRES Domaine du Clos des fées, Roussillon, Vallée de L'Agly	10€
■ MARSANNAY Domaine Chanson, PINOT NOIR Bourgogne, Côte de nuits	17€
■ Muscat de BEAUMES DE VENISE	11€
■ Sancerre Tradition Domaine VACHERON SAUVIGNON BIO	16€
■ Alsace Riesling RIQUEWIHR TRAPET BIO.	10€
■ Viognier de Rosine, Stéphanne OGIER Vallée de RHONE Septentrionale	16€
■ BOUZERON Héritiers, ALIGOTÉ Bourgogne LOUIS JADOT	10€
■ Maur & MAURE Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zan	6€
■ La Perle de Roseline Côte de Provence AOP, 2016	10€

Prix nets en euros TTC, service compris.

Origine des viandes (né, élevé et abattu) Bœuf : France / Agneau : Angleterre / Veau : UE



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération