



Scan me and get
our menus
in your language

À LA CARTE



Entrées

Foie gras de canard poêlé 20
girolles, vinaigre balsamique

Petits farcis provençaux * 16

Gravelax de saumon, bergamote * 17
fenouil croquant aux fines herbes

Rémoulade de céleri et écrevisses 15
moutarde à l'ancienne

Entrée sans gluten

Tartare de dorade Royale préparé à notre façon * 18
poivre de Timut

Plats

Noix de Saint Jacques à la plancha * 33
risotto crémeux à la truffe

Dos de bar à la plancha, pistou d'herbes fraîches * 25
wok de légumes

Steak de thon, tapenade d'olives noires 26
pousses d'épinards

Epigramme d'agneau Allaiton d'Aveyron 27
jus au thym et à l'ail, poêlée de légumes verts

Plat sans gluten

Plat végétarien

Risotto crémeux au parmesan * 24
girolles

Desserts

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

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13

Fondant chocolat noir 10

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

Grosse profiterole à la noisette * 10
sauce chocolat chaud

Tarte fine aux poires 10
crème frangipane

Dessert sans gluten

Figues de Solies roties 10
glace vanille bourbon