



Scan me and get
our menus
in your language

À LA CARTE



Entrées

Roquette vinaigrée 19
truffe blanche d'été

Foie gras de canard mi-cuit 19
compotée de fruits secs

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

Petits farcis provençaux * 16

Entrée sans gluten

Tartare de dorade Royale préparé a 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

Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron, * 33
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts

Plat sans gluten

Dos de merlu rôti, chorizo Iberique 25
Haricots Tarbais

Plat végétarien

Risotto crémeux au parmesan * 23
et champignons de Paris persillés

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€

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