



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

Roquette vinaigrée 19
truffe blanche d'été

Poêlée de supions * 18
en persillade

Tartare de dorade Royale au poivre de Timut 17
huile d'olive et citron

Blanc manger au tourteau 16
vinaigrette d'herbes fraîches

ENTRÉE SANS GLUTEN

Asperges vertes servies tièdes 19
Oeuf "bio" poché

Plats

Filet de turbot, jus de bouille 30
petits légumes de saison

Médallions de Lotte rôtis au lard, beurre blanc au thym * 28
pousses d'épinards

Tartare de bœuf Charolais préparé à notre façon 24
roquette vinaigrées et purée de pommes de terre

Épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron * 32
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts

PLAT SANS GLUTEN

Poêlée d'encornets, chorizo Ibérique 23
poivrons doux, jeunes pousses d'épinards

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

Fondant chocolat caramel 10

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

Fruits rouges * 10
façon Fontainebleau

Tarte fine aux prunes * 10
crème frangipane

DESSERT SANS GLUTEN

Cerises rafraîchies au vin rouge * 10
vanille givrée