

La Carte

Les Entrées

<i>Crabe en cannelloni végétal, rémoulade pomme céleri.</i>	12
<i>Emietté de poulet jaune façon salade César, croustillants parmesan.</i>	12
<i>Croustillants de pied de cochon et foie gras de Stéphane, sucrine craquante, vinaigre de miel.</i>	15
<i>Escalope de foie gras poêlée, chutney de melon, bouchée melon et magret séché.</i>	19

Les Plats

<i>Epaule d'agneau frottée au citron confit et cuite longuement, mille-feuille de légumes provençaux.</i>	21
<i>Filets de maquereaux à la salamandre, tombée de fenouil aux olives, sauce vierge.</i>	21
<i>Pintade roulée au foie gras, jus de volaille aux effluves de truffe d'été.</i>	31
<i>Tronçon de Turbot rôti sur l'arrête, jus et légumes d'une soupe de poissons.</i>	31

Le Fromage

<i>Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.</i>	8
<i>Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs, salade douce-amère.</i>	12

Les Desserts

<i>Totalement fraise-citron.</i>	13
<i>Le chocolat : Croquant, crémeux, moelleux, vapoureux, glacé et en soupe froide.</i>	15
<i>Barrebaba verveine, pêche en texture, duo glacé pêche-verveine.</i>	12

*Prix nets service compris.
Nos viandes et volailles sont
d'origine françaises.*

