



La Carte

ENTRÉES:

<i>Rillettes de haddock aux baies roses</i>	14€
<i>Millefeuille de saumon fumé et tartare de noix de St Jacques</i>	16€
<i>Marbré de foie gras « maison »</i>	19€
<i>Escalope de foie gras chaud et son chutney de fraises</i>	19€

POISSONS :

<i>Pavé d'esturgeon au citron</i>	16€
<i>Panaché de poissons au beurre légèrement salé</i>	16€
<i>Filet de daurade royale au pistou</i>	18€
<i>Goujonnette de St Pierre aux tomates confites</i>	18€

VIANDES :

<i>Duo de cochon (pluma et araignée) à la provençale</i>	16€
<i>Onglet de bœuf aux échalotes confites</i>	16€
<i>Rognon de veau rôti, sauce périgourdine</i>	18€
<i>Cocotte de ris de veau</i>	22€

FROMAGES :

<i>Chariot de fromages provenant de chez LAVARENNE</i>	8€
<i>Croustillant de chèvre au miel et noix</i>	7€

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir , certains jours, assurer l'intégralité de nos plats.



La carte des Desserts

Ils sont à commander en début de repas

8€

Tiramisu aux fruits rouges et spéculos

Tulipe de sorbets et ses fruits frais

*Profiteroles glace (mandarine ou vanille)
au chocolat chaud et amandes grillées*

Farandole des desserts

Sorbet pêche et sa crème de pêche

Sorbet mangue au champagne

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir, certains jours, assurer l'intégralité de nos plats.