

ENTRÉES

Terrine de confit de canard au foie gras Gelée de vin moelleux, foies de volaille confits, noisettes, confit d'oignons rouges	12,90 €
Carpaccio de saumon gravlax, Crème d'avocat, pickles de concombre, caviar de betterave, baies roses, vinaigrette fruit de la passion, gingembre, aneth	12,90€
Déclinaison autour du fromage de chèvre, Samossa chèvre miel, croustillant chèvre tomates séchées, Chèvre pané, tomates séchées, poivrons grillés, salade	11,90 €

PLATS

Noix d'entrecôte d'argentine Sauce chimichurri, frites maison	24,90€
Emincé de magret de canard sauce miel soja, légumes du jour	22,90 €
Cotelettes d'agneau marinées polenta, légumes	22,90€
Filets de rouget, fondue de tomates basilic, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	21,90€
Assiette végétarienne, Falafels, aubergines grillées, sauce yaourt concombre menthe pickles de légumes, houmous de betterave, sauce tahiné, salade salade	18,90 €
Filet de saint pierre sauce vierge à huile de noisette et tomate ,confit de courgettes	23,90€

MENU ENFANT

12,00 €

Steack haché,
Frites maison

Dessert gourmand

FROMAGES

Assiette de trois fromages

8,00 €

DESSERTS

Fondant au chocolat à la fève tonka
glace amande

9,00 €

Macaron aux fruits frais
Chantilly vanille

9,00 €

Crème brulée aux saveurs provençales
et sa glace

9,00€

Café gourmand

10,00 €

Prix nets - Service compris