<u>Pour Patienter ou Partager</u>	
Planche du Yachting Gravlax de saumon « maison », encornets en persillade, friture de jols et sardines, salade de poulpes, ceviche de Mahi-Mahi, tataki de thon, crevettes	26.00
L'assiette du soleil Caviar d'aubergines, poivrons marinés, croustillant de chèvre frais à la menthe, mini anchoïade, burratina et son pesto de pistaches, tomates cerises confites, focaccia au romarin	24.00
La planche de la mer Tataki de thon, crevettes, saumon gravlax, sardines marinées	15.00
<u>Entrées</u>	
Tataki de patates douces Spicy mayo, taboulé, boulgour et quinoa	16.00
Tartare de Saumon et avocat Fenouil croquant au citron vert	18.00
Escalope de foie gras pôelée, chutney de figues et brioche dorée	18.00
Salade César	19.00
Encornets frits en persillade, mesclun	22.00



<u>Viandes</u>

Tartare de bœuf préparé par nos soins Frites fraîches, mesclun	22.00
Entrecôte de bœuf Simmental (300 grs) Sauce au choix (poivre, roquefort, champignons) Frites fraiches, mesclun	26.00
Tagliata de bœuf à l'Italienne Roquette, parmesan, tomates cerises, pommes de terre grenaille rôties à l'ail et romarin	24.00
Pavé de veau cuisson basse température Polenta crémeuse, girolles et velours brun	28.00
Ballottine de volaille farcie au foie gras Sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre, Carottes glacées	26.00

Menu Enfant

14.00

Steak haché ou nuggets Frites ou légumes Boisson (sirop ou jus de fruits) Glace



<u>Poissons</u>	
Gravlax de saumon « maison » Frites fraiches, mesclun	25.00
Tentacule de poulpe grillée Mousseline de patate douce, Huile vierge à la grenade	27.00
Espadon pôélé, Beurre blanc au citron confit, risotto d'épeautre et patate douces rôties	27.00
Lotte en croûte de noisettes Purée de potimarron et légumes rôtis	28.00
Poissons selon arrivage	
Daurade, loup,	
<u>Pâtes</u>	
<u>Pâtes</u> Linguines aux palourdes	26.00
	26.00 22.00

<u>Desserts Maison</u>		
Tarte tatin, boule de glace vanille	9.00	
Mousse au chocolat et son croustillant praliné	9.00	
Moelleux au chocolat, framboises et glace vanille	9.00	
Crème brulée	9.00	
lle flottante crème anglaise et amandes effilées	9.00	
Poire pochée farcie à la crème de marron, Chantilly façon marron suisse	10.00	
Déclinaison de desserts et son café	12.00	
<u>Glaces</u>		
Glace – sorbet (2 boules)	5.00	
Sorbet avec alcool, colonel ou général	8.00	
Chocolat ou Café liégeois	9.50	
Coupe du Yachting Glace au yaourt, crème de Spéculos, Chantilly et éclats de Spéculos	9.00	
Coupe Ardéchoise Glace marron, glace vanille, Crème de marron, chantilly	10.00	

