

Menus / Carte :

Menu Plaisir à 32 € :

Composez votre menu au choix dans notre carte.

- *Mise en bouche*
- Entrée
- Plat (Viande **ou** Poisson)
- Dessert (Fromage **ou** Dessert)

Menu Dégustation à 44 € :

Ce menu est composé par le chef, et au minimum pour 2 personnes.

- *Mise en bouche*
- Entrée
- Plat poisson
- Plat viande
- Fromages affinés
- Dessert

Menu Enfant à 11 € : (Jusqu'à 10 ans)

Le reflet des saisons & la qualité des produits restent notre principal souci.

Le chef de cuisine, Flavien VALERE, et toute son équipe vous remercient de votre confiance .

Tous nos plats sont « Fait maison ».

*(*Une carte des Allergènes est disponible à votre demande.)*



Carte

(Printemps 2019)

Entrées :

- Raviole de gambas et légumes croquants, mangue poivrée, bouillon coco / curry vert,
(Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement) 15€
- Cromesquis de canard confit et cacahuètes, siphon de pommes de terre à l'ailette, pousses
d'épinards. 13€
- Crèmeux d'asperges blanches, œuf mollet, magret de canard séché, crumble au parmesan. 13€
- Escalopes de foie gras poêlées, compotée de rhubarbe, asperges vertes grillées, réduction
Porto. (Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement) 15€
- Tataki de thon rouge, petits pois au wasabi, condiments pomelos, radis de couleurs. 14€

Poissons :

- Pavé de maigre de ligne, risotto vert et légumes de saison, piquillos aigre-doux .
(Supp de 4€ dans le menu à 32€ uniquement) 22€
- Pavé de saumon à l'unilatérale, ratatouille déstructurée, vierge olives / thym / citron. 19€

Viandes:

- Suprême de poulet fermier, polenta aux fruits secs, mousseline de pois chiche, jus à l'harissa. 18€
- Faux-filet de bœuf, tartelette aux oignons nouveaux et artichauts violets, sauce au poivre.
(Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement) 21€
- Tournedos de veau, cannelloni shiitaké, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, jus au
romarin. (Supp de 4€ dans le menu à 32€ uniquement) 24€



Fromages :

- Sélection de fromages affinés. 7 €

Desserts :

- Rhubarbe pochée, bavarois framboises / betteraves, crumble sésame. 7 €
- Fraises Gariguettes, mousse amandes et tuiles dentelle, sorbet citron / basilic. 8 €
- Macaron tout chocolat « Valrhona », glace snickers . 7 €
- Parfait glacé pistache / café, feuillantine chocolat blanc. 8 €

