



LES ENTREES

« L'œuf à 63°C »	14,00€
Oeuf cuit 1 heure à 63 degrés, crémeux de petit pois et tuile de pain.	
« Le Saumon »	17,00€
Carpaccio de saumon, sauce vierge et condiments à la grenobloise.	
« Le Chèvre Frais »	15,00€
Aumônière de chèvre frais et figues servie avec une salade de pourpier.	
« Le Foie Gras Mi-cuit »	16,00€
Foie gras mi-cuit, chutney de figues et toast de pain.	

LES PLATS

« Le 1/2 homard et risotto »	27,00€
Demi homard décortiqué servi avec son risotto au chorizo, écume à l'anis	
« Le Rouget »	25,00€
Filets de rouget poêlés, sauce au beurre blanc et petits légumes	
« La Souris d'Agneau »	26,00€
Souris d'agneau laquée, tempura de légumes, sauce teriyaki.	
« Le Tartare de Boeuf »	24,00€
Boeuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.	

LES DESSERTS

« Les Figues rôties »	10,00€
Figues confites au banyuls et glace yaourt.	
« L'Entremet de l'Amuse Bouche »	10,00€
Parfait et coque Chocolat blanc, socle au praliné.	
« Le Fondant Pistache »	10,00€
Fondant à la pistache, servi avec sa glace chocolat noisette.	
« Le Café ou Thé gourmand »	10,00€
Assortiment de mignardises du moment.	
« Les Fromages »	11,00€
Notre sélection de la Ferme du RIALET.	

