



LES ENTREES

Le Carpaccio de Boeuf Fumé

14,00€

Boeuf fumé en carpaccio, huile d'olive du Domaine de l'Arbre Blanc, salade d'herbes, copeaux de parmesan.

Le Ceviche de Gambas

15,00€

Gambas préparées en ceviche, lait de tigre et grenades fraîches.

Les Escargots à l'Aïoli

16,00€

Escargots gratinés à l'aïoli, pan con tomate et serrano.

Le Foie Gras mi-cuit

17,00€

Foie gras mi-cuit à l'armagnac, chutney de figues et figues fraîches.

La Burrata

15,00€

Burrata servie avec un tartare de tomates anciennes, huile de basilic.

LES PLATS

Le 1/2 Homard et Risotto

29,00€

Demi homard servi avec un risotto au safran et à l'aneth, émulsion champagne.

Le Cabillaud au Beurre blanc

27,00€

Cabillaud en croute d'herbes, sauce au beurre blanc et Tagliatelles de riz et légumes sautés à l'huile de sésame.

La Pluma Ibérique

28,00€

Pluma ibérique cuite basse température, escalivade de légumes, sauce Banyuls

Le Tartare de Bœuf

25,00€

Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.

LES DESSERTS

Le Bounty

10,00€

Glace noix de coco sur un croustillant de chocolat praliné, drapée d'un nappage au duo de chocolats et éclats de noisettes.

Le Tiramisu glacé aux fruits rouges

10,00€

Revisite du tiramisu glacé et aux fruits rouges.

L'Entremets de l'Amuse Bouche

10,00€

Parfait et coque Chocolat blanc, socle au praliné.

Le Café ou Thé gourmand

10,00€

Assortiment de mignardises du moment.

Les Fromages

11,00€

Notre sélection de la Ferme du RIALET.

