

CARTE et MENU 52€

ENTREES

à la carte

Tarte fine de légumes de Provence et chèvre rôti 110 0	18€
Gambas marinées au citron vert, bohémienne de légumes rafraîchie à la menthe 2 0	22€
Burrata au caviar d'aubergine, lomo de bellota et olives taggiasche 7	20€

POISSON OU VIANDE

Pavé de dorade royale pochée, bouillon de fenouil concentré, tomate et citron confits 4 E	30€
Magret de canard, pêche et haricots verts, sauce gastrique 112	30€
Emincé de bœuf Black Angus, fricassée de champignons en persillade et rattes <i>Supplément 5 €uros avec le Menu-Carte</i> 1912 E 0 A	36€

DESSERTS

Parfait glacé au chocolat, crème anglaise pralinée, granola 1(avoine) 3 7 8	12,50€
Biscuit moelleux aux abricots, glace à la lavande, coulis gingemré 13 8	12,50€
Assiette de fromages 7 12 10	12,50€

Liste des allergènes sur la dernière page

