

LA CARTE

Menu : Mise en bouche, Entrée, Plat et Dessert à 36€ *

* A préciser en début de commande

> Eau Plate micro-filtrée comprise

> Eau Gazeuse micro-filtrée 2€ par bouteille

Entrées :

- Gaspacho de melon à la Carthagène et au vinaigre de Xérès / Jambon cru / Croûtons / Vierge de melon aux herbes (Option Végétarienne possible) 10€
- Pâté de Campagne aux gésiers / Citron confit / Tomates / Basilic / Poivre du Kerala 12€
- Tartelette au fromage frais (herbes / zestes de citron / ail / épices douces) / Gambas rôties au tandoori et en ceviche 12€

Plats :

- Assiette Végétarienne 18€
- Tataki de Thon / Caviar d'aubergines aux cacahuètes / Légumes croquants à la sauce teriyaki (PLAT SERVI FROID) 22€
- Magret de canard du Sud Ouest / Boulgour aux fruits secs / Légumes de saison / Sauce Apicius 22€

Desserts :

- Assortiment de fromages de chèvre de St Quentin la Poterie (brousse et chèvre) 9€
- Assortiment de Fromages / Chutney aux fruits secs 9€
- Soupe froide d'abricots à la lavande / Crumble / Sorbet pêche de vigne / Chantilly 10€
- Croustillant Chocolat noir Valrhôna et praliné (amande et noisette) / Ganache chocolat blanc ivoire / Sorbet Fruit de la passion 10€

• Formule du midi * (consulter ardoise)

* Hors Week-end et jours fériés

Liste des allergènes sur demande

En cas d'allergies, veuillez nous en informer lors de votre commande.

Prix Nets service compris