



## LES ENTREES

---

- « **L'Oeuf Croustillant** » 14,00€  
Oeuf pané panko, velouté d'asperges printanière éclat de parmesan et huile d'olives.
- « **Le Tartare de Gambas** » 15,00€  
Tartare de gambas aux agrumes et sauce ponzu.
- « **Cromesquis d'Escargots** » 16,00€  
Cromesquis d'escargots au beurre, crème d'ail des ours et noisettes torréfiées.
- « **Le Foie Gras et le Crabe** » 17,00€  
Soupe de crabe vert et foie gras poêlé servi avec un toast croustillant à la rouille.

## LES PLATS

- « **Le 1/2 Homard et Risotto** » 30,00€  
Demi homard décortiqué servi avec son risotto au chorizo, écume à l'anis.
- « **Le Saint Pierre** » 28,00€  
Filet de Saint-Pierre rôti, sauce onctueuse au beurre blanc et yuzu, asperges vertes en mousseline et pointes croquantes.
- « **Joue de Porc Confité** » 27,00€  
Joue de porc fondante confite 8 heures au banyuls, presse de patate douce et foin de poireaux croustillant.
- « **Le Tartare de Boeuf** » 25,00€  
Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.

## LES DESSERTS

- « **La Fraise** » 10,00€  
Sablé à la fraise, pointe de basilic et sorbet matcha vert.
- « **Fondant Pistache** » 10,00€  
Fondant tout pistache, glace praliné aux éclats de noisettes caramélisées.
- « **L'Entremet 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.
- 