

**MENU
SERVI UNIQUEMENT
LES SOIRS
ET
WEEK-END**

Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 33,50 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,00 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29,50 Euros

➤ Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Salade de fregola sarda à la méditerranéenne, thon rouge mariné et émulsion d'aïoli
- Gaspacho de tomates anciennes aux saveurs italiennes, chips de focaccia et glace à la burrata et pesto
- Fine galette de polenta tiédie au melon rôti et en chutney, pineau des Charentes et magret séché

➤ Plats : 22€

- Filet de canette (Or. France) Sauce à la nectarine
- Cuissot de porcelet (Or. U.E) farci à l'ail noir, sauce Collioure
- Onglet de bœuf Black Angus (Or. Irlande ou Écosse) au poivre Tchuli (poivre doux à la saveur de citronnelle)
- Médaillons de lotte au pimentó de la Vera (paprika doux fumé) (AOP), coulis de piquillos
- Filet de maigre, sauce vierge aux olives noires et huile d'olive de Nyons (AOP)

➤ Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Sablé chococahuètes, chouchous, glace cacahuète
- Pavlo-Vacherin à la pêche plate, sorbet framboise ou glace verveine du Puy en Velay®
- Macaronade à l'abricot confit à l'huile d'olive et romarin, crémeux ivoire huile d'olive, glace au romarin
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (*A commander en début de repas*)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

Prix nets service compris