



Premier  
acte  
RESTAURANT

## LA CARTE

### Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Foie gras de canard, Tartare de saumon, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade



### Les Entrées

Ravioles cèpes et truffe, crème de parmesan. 12,00€

Foie gras de canard du sud-ouest mi cuit, confiture de saison, toast 16,50€

Avocado Toast, saumon aux épices douces et fruits exotiques 13,50€

Œuf poché, purée de saison, coulis de tomate, tuile de lard séchée 9,00€



### Les Plats

Tbone de veau Rôti (300g), origine France 26,50€

Entrecôte de Bœuf (300g), origine France 28,00€

Pluma de porc grillée, origine Espagne 26,50€

Pene Rigate, gorgonzola, jambon Serrano et noix 20,00€

Dos de cabillaud grillé, huile d'olive et citron 24,00 €

Steak de Thon, sauce Thaï, pousses de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

### **Garnitures**

Poêlée de légumes, pommes de terre sautées ou purée du moment

### **Sauces**

Sauce Thaï, Sauce Gorgonzola, Sauce Forestière



### Les Fromages

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature  
5,50€

Comté doux affinage 6 mois, noix et bouquet de mache 6,00€



### Les Desserts

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Brioche pain perdue, sorbet orange amère coulis caramel 7,50€

Moelleux au chocolat, sorbet framboise 7,50 €

Mousse stracciatella à la crème de marron et copeaux de chocolat 7,50€

Salade d'orange aux parfums d'hiver 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



### **Menu Enfant 12,00€**

Sirop, poisson ou viande, boules de glace