

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 Taost, 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, pousse de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

Garnitures

Poelée 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 straciatella 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