



## Carte

### Entrées

<i>Gaspacho de melon, mousse de chèvre et granola</i>	13€
<i>Tomate, burrata et sa sauce pesto</i>	12€
<i>Tartare de saumon, avocat et mangue</i>	16€
<i>Carpaccio de magret de canard, figues caramélisées et roquette</i>	16€
<i>Foie gras de canard maison, pêches en trois façons</i>	23€
<i>Planche de charcuteries et fromages</i>	25€

### Plats

<i>Pavé de saumon sauce citronnée et risotto de crozets</i>	19€
<i>Burger de bœuf au cheddar, oignons confits, bacon, salade, tomate et frites maison</i>	18€
<i>Tartare de boeuf au couteau, frites maison et salade verte</i>	19€
<i>Pavé de rumsteak, sauce au poivre vert, frites et salade verte</i>	18€
<i>Ballotine de magret de canard, insert aux champignons, mousseline de carottes, oignons confits et jus de volaille</i>	30€
<i>Carré de porcelet caramélisé, purée de fèves au chorizo</i>	30€
<i>Poulpe rôti, carottes rôties et purée de patates douces</i>	28€
<i>Maigre, sauce curry, risotto de frégola et carottes rôties</i>	26€
<i>Côte de boeuf à partager, frites maison et salade verte</i>	86€

### Desserts

<i>Mousse au chocolat</i>	9€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9€
<i>Citron trompe l'oeil</i>	14€
<i>Plateau de 4 fromages selon arrivage</i>	12€
<i>Tarte aux fraises, basilic et crème diplomate</i>	12€
<i>Déclinaison autour de la pêche</i>	11€
<i>Pavlova aux fruits rouges et chantilly</i>	12€

*Nos choix de glaces : la boule* 4€

Crèmes Glacées: Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt et caramel salé

Sorbets: Fraise, Fruit des bois, Mangue, Citron et Amarena



---

# *Menu du Jour*

*Entrée-plat ou plat-dessert à 24€*

*Entrée-plat-dessert à 31€*

*Disponible du mardi au vendredi midi sauf jours fériés*

*Menu enfant à 19€ (-14ans)\*\**

## *Entrées*

*Entrée du jour*

*Gaspacho de melon, mousse de chèvre et granola*

*Tomate, burrata et sa sauce pesto*

## *Plats*

*Suggestion du jour*

*Pavé de saumon sauce citronnée et risotto de crozets \*\**

*Burger de bœuf au cheddar, oignons confits, bacon, salade, tomate et*

*frites maison \*\**

*Tartare de boeuf au couteau, frites maison et salade verte*

*Pavé de rumsteak sauce au poivre vert, frites et salade verte*

## *Desserts*

*Dessert du jour*

*Mousse au chocolat \*\**

*Crème brûlée à la vanille \*\**



---

# *Menu de la Ferme*

*Entrée-Plat-Dessert à 48€*

## *Nos Entrées*

*Tartare de saumon, avocat et mangue*  
*Carpaccio de filet de canard, figues caramélisés et roquette*  
*Foie gras de canard maison, pêches en trois façons +5€*

## *Nos Plats*

*Ballotine de filet de canard, insert aux champignons, mousseline de carottes,  
oignons confits et jus de volaille*

*Carré de porcelet caramélisé et purée de fèves au chorizo*

*Poulpe rôti, carottes rôties et purée de patate douce*

*Maigre, sauce curry, risotto de frégola et carottes rôties*

*Côte de boeuf à partager, frites maison et salade verte +10€ par personne*

## *Nos Desserts*

*Plateau de 4 fromages selon arrivage*

*Citron trompe l'oeil +2€*

*Tarte aux fraises, basilic et crème pâtissière*

*Déclinaison autour de la pêche*

*Pavlova aux fruits rouges et chantilly*

*Glace trois parfums:*

*Crème Glacée:* *Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt et caramel salé*

*Sorbets:* *Fraise, Fruits des bois, Mangue, Citron et Amarena*

---