

Notre Carte

Formule complète : (entrée – plat – dessert) : 38 €

Entrées

<i>Œuf Bio Parfait, crème au comté, tartuffade et pétales de guanciale</i>	15€
<i>Bruschetta de tomate, brie rôtie, et pétales serrano sur sa salade</i>	17€
<i>Saumon Gravlax, focaccia, crème d'avocat et ricotta, œuf de lompe</i>	17€
<i>Salade de poulpe sur son houmous à l'orientale</i>	15€
<i>Velouté de Butternut, noisettes torréfiées, mouillettes au chèvre</i>	15€

Plats

<i>Poêlée de seiches et crevettes, spaghetti noirs et sauce au chorizo</i>	25€
<i>Pièce du boucher, échalotes confites et frites maison</i>	25€
<i>Médaillons de lotte, risotto forestier, crème légère à l'ail</i>	25€
<i>Paleron de bœuf braisé, sauce barbecue et mousseline de panais</i>	24€
<i>Filet de turbot, pâtes pepinettes façon paëlla</i>	26€

Desserts

<i>Brioche perdu, boule de glace vanille, coulis de caramel</i>	8,00€
<i>Tiramisu (recette classique)</i>	8,00€
<i>Crème brûlée</i>	8,00€
<i>Clafouti aux cerises</i>	8,50€
<i>Tarte aux pignons de Gruissan</i>	8,50€

Aucun changement ou modification des plats
Les viandes ne pourront malheureusement pas être servies bien cuite

Menu Végétarien

31€

Entrée

Velouté de Butternut, noisette torréfiées, mouillettes au chèvre

Plat Principal

Risotto forestier, crème légère à l'ail

Desserts

Brioche façon pain perdu, glace vanille, coulis caramel

Crème brûlée

Tiramisu

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

15€

Boisson

Sirop à l'eau au choix

(Grenadine, fraise, pêche, menthe, citron, cerise, pamplemousse)

Plats

Viande

Steak haché frais, frites maison et légumes

Poisson

Petite poêlée de seiches et crevettes, spaghetti noirs, sauce chorizo

Desserts

Petite brioche façon pain perdu au sucre ou au chocolat

Boule de glace au choix

(Vanille, Chocolat, Citron, Café)