

# 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, foccacia, crème d'avocat et ricotta, œuf de lomp</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, spaghettis noirs et sauce au chorizo</i>	25€
<i>Pièce du boucher, échalotes confites et frites maison</i>	25€
<i>Médallions 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 cuites



# 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, spaghettis noirs, sauce chorizo

## Desserts

Petite brioche façon pain perdu au sucre ou au chocolat

Boule de glace au choix

*(Vanille, Chocolat, Citron, Café)*