

Entrées

*Salade de tomates multicolores au pistou
et ses pétales de parmesan*

11,50 €

Tellines à la rouille à « ma façon »

16,50 €

Salade de mesclun et ses chèvres panés

12,50 €

*Papeton d'aubergines au cumin et son coulis
de tomates piquillos*

11,50 €

Planchas

*Foie gras de canard mi cuit au naturel,
confit d'oignons rouges et pain de campagne
grillé* *14,50 €*

*Demi Banon affiné par Mme Deal
(meilleur ouvrier de France)
servi avec bouquet de salade et vinaigrette
au basilic* *9,00 €*

*Plancha Ibérique
et son « pan con tomates »
(jambon ibérique bellota, chorizo bellota,
saucisson espagnol)* *16,00 €*

Plats

*Côte d'agneau à la crème d'ail et sa petite
ratatouille* 17,50 €

*Filet de bœuf au porto et ses pommes
grenaille cuites en barde* 21,00 €

*Filet de dorade aigre-doux et ses artichauts
à la barigoule* 19,00 €

*Filet de bar sauce à l'orange et romarin
avec sa compotée orientale* 18,00 €

Desserts

Salade de fruits et son sorbet citron vert 7,00 €

Crèmeux à la vanille des îles 7,50 €

Tarte tatin et sa crème basilic des champs 7,50 €

Demi Banon de Mme Deal 9,00 €

*Pour toute réservation, téléphone : 0488090424
ou vous adresser à l'intérieur, merci*