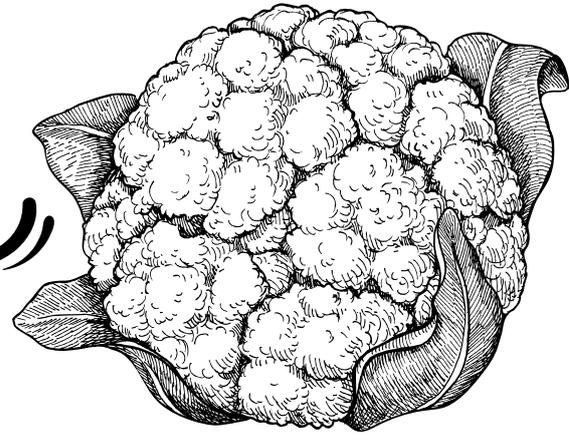




LA CARTE



ENTRÉES

<i>Vol au vent champignons , potimaron , St Jacques poêlées</i>	19,00€
<i>La Tourte végétale individuelle, condiment fromage frais</i>	14,50€
<i>Le Foie gras de canard Sud Ouest maison , chutney , petite brioche</i>	20,50€
<i>Céviche de dorade , marinade agrumes/coco , condiments végétaux</i>	15,50€

PLATS

<i>Les VIANDES : Quasi de Veau // Pastilla D'agneau //Filet de Boeuf Légumes de saison , jus court</i>	28,50€
<i>Les POISSONS : Filet de Bar // Dorade , Suggestion du Moment Légumes de saison , émulsion beurre blanc</i>	28,50€
<i>L'Assiette de légumes de saison cuisinés au moment</i>	18,00€

FROMAGES

<i>L'Assiette de fromage sec</i>	12,00€
<i>Le Fromage frais, coulis ou crème</i>	7,00€

DESSERTS

<i>La Tarte soufflée au chocolat 64% , Creme glacée</i>	9,00€
<i>La Tatin revisitée , feuilletage caramélisé , pommes au four , siphon fromage blanc</i>	9,00€
<i>BABA au Rhum , coing , crème légère a la vanille (à commander en début de repas)</i>	9,00€
<i>Le café gourmand</i>	12,00€
<i>Les Sorbets et glaces (fabrication artisanale)</i>	7,00€

Menu du Chef valable pour toute la table: 5 Actes 59,00€

Menu Enfant: Boisson-Plat-Dessert 14,00€

Nos prix sont TTC- Service Compris