



CARTE DU SOIR

(jeudi, vendredi, et samedi soir)

MENU A 25 EUROS

(entrée, plat ou plat, dessert)

MENU A 30 EUROS

(entrée, plat, dessert)

Les entrées

(9,50 euros hors menu)

*Cassiolette de crottin de chèvre au pistou,
Courgette grillée en salade, œuf mimosa et tapenade,
Moules et grosse crevette à l'escabèche, coulis de piquillos,
Tomates multicolores cuites dans leurs sucs, sorbet aux herbes fraîches.*

Entrée carte

Ardoise de cochonnaille (12 euros)

Escalopes de foie gras poêlé confit d'oignon et pain d'épices (15 euros)

Les plats

(19 euros hors menu)

*Pavé de thonine au curry, crème de courgettes et frites de polenta,
Tartare de bœuf charolais à notre façon,
Tajine de poulet, carottes, amandes et pruneaux,
Nems d'andouillette et sa crème de Saint Marcelin.*

Plat à la carte

*Gambas au lait de coco, citron vert et gingembre (23 euros)
Faux filet grillée (250g, Charolais) à l'humeur des toqués (23 euros)
Souris d'agneau confite, au miel, safran et amandes (25 euros)*

Les desserts

(9 euros hors menu)

*Moelleux au chocolat, glace au maïs grillé,
Confit de fraises, meringue et crème citron basilic
Soupe de pêches, granola épice et sorbet menthe fraîche,
Triple crème au lait cru affiné (sélection de Laëtitia Gaborit MOF),
Coupe de glaces ou sorbets (fabrication artisanale).*

Desserts carte

Café ou thé très gourmand (5 desserts) (10,50 euros)