



### *Entrées*

Tomate plein champ, tartare de concombre, straciatella, pesto & jambon Ibérique 10€

-

Bruschetta, filet de rouget, fenouil confit, roquette & pickles 10€

-

Gravlax de Saumon en rosace, algues Nori, mayonnaise légère et gaufre Aneth 10€

-

Ravioles de foie gras poêlé, champignons, sauce poulette à l'estragon 10€

### *Plats*

Quasi de veau (servi rosé) à la truffe d'été, tartelette tomates cerises confites miel et moutarde, oignon de Lézignan, jus de veau truffé 22€

-

Ballotine de volaille fermière farcie au comté affiné, sauce chorizo et mousseline de pommes de terre 20€

-

Gambas « Black Tiger » flambées à la Sambuca, risotto Carnaroli parmesan & bisque 18€

-

Mi-cuit de Thon rouge, nouilles udon, wok de légumes du moment à la citronnelle, sauce épices satay, noix de cajou 21€

## *Desserts*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Compotée de pêche blanche à la vanille, crumble au zeste de citron,<br>chantilly mascarpone & glace verveine                                                                                                                                                                    | 8€ |
| -                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| Biscuit sarrasin, déclinaison pistache & mousse chocolat                                                                                                                                                                                                                        | 8€ |
| -                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| Crème brûlée vanille & glace à la fève de Tonka                                                                                                                                                                                                                                 | 8€ |
| -                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| Assortiment de glaces de chez Antolin (maitre Artisan glacier) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ -<br>3Boules 7€ ( vanille/noix de pécan, pistache, café moka, caramel beurre salé, noix de coco,<br>fleur d'oranger, chocolat noir, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone |    |
| -                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| Assortiment de 4 fromages affinés ( La crèmerie Biterroise)                                                                                                                                                                                                                     | 7€ |