



LES ENTREES

- « **L'œuf à 63°C** » 14,00€
Oeuf cuit 1 heure à 63 degrés, sur un lit de soubressade, croûtons et espuma safranée
- « **Tataki de Thon rouge de Méditerranée** » 17,00€
Préparation tataki du thon, sauce thaï, crème d'avocat et légumes croquants.
- « **La Burrata à la truffe** » 15,00€
Burrata à la truffe d'été, tartare de tomates et ses condiments marins
- « **Le Foie Gras Mi-cuit** » 16,00€
Foie gras mi-cuit, confiture d'olives (Domaine de l'arbre blanc) et toast grillé.

LES PLATS

- « **La Salade César** » 25,00€
Salade Romaine, croûtons de pain, filet de poulet frais, parmesan et sa sauce césar.
- « **La Salade Norvégienne** » 25,00€
Salade Romaine, crevettes, saumon fumé, avocats et tomates sauce cocktail.
- « **Le Thon rouge de Méditerranée** » 27,00€
Steak de thon rouge poêlé, coulis de basilic et escalivade de légumes d'été.
- « **La Pluma de cochon ibérique** » 26,00€
Pluma de cochon sauce Banyuls, gaufre de pommes de terre et légumes rôtis.
- « **Le Tartare de Boeuf** » 24,00€
Bœuf haché, condiments marinés à l'huile de sésame, frites maison et salade.

LES DESSERTS

- « **La Soupe de Pêches** » 10,00€
Soupe de pêches, dés de pêches marinés au muscat et sorbet menthe pastille.
- « **L'Entremet de l'Amuse Bouche** » 10,00€
Parfait et coque Chocolat blanc, socle au praliné.
- « **Le Banoffee** » 10,00€
Fond spéculoos et beurre, banane, crème caramel et chantilly mascarpone
- « **Le Café ou Thé gourmand** » 10,00€
Assortiment de mignardises du moment.
- « **Les Fromages** » 11,00€
Notre sélection de la Ferme du RIALET.
-
- 