

LA CARTE

Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Foie gras de canard, Rillettes de Thon, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade, Tataki du moment



Les Entrées

Ravioles cèpes et truffe, crème de parmesan. 12,00€

Foie gras de canard du sud-ouest mi cuit, confiture de saison, toast 16,50€

Rillettes de Thon aux fruits exotiques 13,50€

Œuf poché, purée de saison, coulis de tomate, tuile de lard séchée 9,00€



Les Plats

Tbone de veau Rôti (300g), *Origine France* 26,50€

Entrecôte de Bœuf (300g), *Origine France* 28,00€

Filet Mignon de porc, *Origine France* 26,50€

Filet de Bar grillé à huile d'olive et citron 24,00 €

Steak de Thon, sauce Thaï, pousse de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

Garnitures

Poêlée de légumes, Pomme de terre sautées ou purée du moment

Sauces

Sauce Thaï, Sauce Gorgonzola, Sauce Morilles



Les Fromages

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature
5,50€

Comté doux affinage 6 mois, noix et bouquet de mâche 6,00€



Les Desserts

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Brioche pain perdue, sorbet orange amère coulis caramel 7,50€

Baba au rhum, orange confites 7,50 €

Pavlova à la crème de marron, marrons confits et copeaux de chocolat 7,50€

Salade d'oranges aux parfums d'hiver 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



Menu Enfant 12,50€

Sirop, poisson ou viande, boules de glaces