

Entrées

Tartare de saumon façon thai	16 euros
Tataki de thon rouge aux agrumes	16 euros
Gravlax de saumon burrata pesto roquette	17 euros
Aumônières de chèvre miel figues cébettes vinaigrette framboise	15 euros
Mille feuille de foie gras sur toast chutney de figues oignon confits	18 euros

Coté Terre

Suprême de volaille sauce forestière, ratatouille confite, gratin dauphinois a la truffe	31 euros
Daube de bœuf au senteurs de Provence ,haricot vert en persillade et pâte fraîches	33 euros
Magret de canard sauce foie gras, carotte glacée & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	32 euros
Tataki de bœuf sauce au poivre vert de Madagascar, brochette pomme grenade & tatin de légumes	34 euros

Coté Mer

Risotto aux crevette rose parmesan pointe d'asperges crémeuses et champignons de Paris	31 euros
Filet de saumon sauce aneth, riz basmati, pois gourmand poivron grillée	29 euros
Filet de bar rôti sauce vierge, purée de patates douce, fenouil parfumer au thym	32 euros
Parillada de poisson poulpe, moule, gambas, couteaux, thon, palourde, riz safrané légumes grillé	34 euros

LE FROMAGE

Assiette de 3 fromages de région affinés et sélectionnés	7 euros
--	---------

LES DESSERTS

Finger multifruits	9 euros
Finger citron	9 euros
Opéra chocolat, café	9 euros
Dôme chocolat caramel	9 euros
Pavlova aux fruits des bois	9 euros
Merveilleux au chocolat noir ou blanc	9 euros
Café thé gourmand Mini moelleux chocolat, macaron, crème brûlée, canelé	13 euros

PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE SUR DEVIS,

