



L'APERÔ

- ❖ Planche de Charcuterie 15 €
- ❖ Planche Mixte 15 €

LES ENTRÉES

- ❖ Papeton d'aubergine, coulis de tomate au cumin 12 €
- ❖ Tartare de Saumon à l'aneth et citron vert, gingembre 14 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pêche et pain toasté 16 €

SALADES

- ❖ Salade Caro 15 €
(Salade, crevettes marinées, saumon mariné tomate et œuf de saumon)
- ❖ Salade Estivale 15 €
(Salade, melon, jambon cru, tomate, billes de mozzarella, pistou)

LES PLATS

- ❖ Tartare de bœuf à l'italienne (tomates confites, olives noires, parmesan) 16 €
frites maison et mâche
- ❖ Filets de dorade royale rôtis sauce vierge, tian de légumes 20 €
- ❖ Gambas flambées au pastis, risotto crémeux au chorizo 22 €
- ❖ Filet de bœuf beurre maître d'hôtel truffé, frites maison et mâche 24 €

LES DESSERTS

- ❖ Panna cotta au lait de coco, coulis de fruits rouges ou coulis de mangue 6 €
- ❖ Moelleux au chocolat cœur Toblerone, glace de saison « sélection la Princière » 7 €
- ❖ Soupe de pêche infusée au thym, espuma à la lavande 7 €
- ❖ Assiette de fromages sélectionnés 8 €
- ❖ Café gourmand 9 €

Carte Juillet 2020

Toutes nos viandes sont d'origine française

Notre cuisine est « fait maison », élaborée avec soin à partir de produits frais par notre Chef Xavier BODET.

Une carte des allergènes alimentaires est à disposition sur demande.



LES FORMULES DE CARO

(Seulement le midi)

Plat du jour	12 €
Entrée + plat du jour (sup 2 € pour le foie gras)	20 €
Plat du jour + dessert	18 €