

LOU CLAVEU

LA THAILANDE

Red Curry de lotte (curry rouge, galanga, citronnelle, cacahuètes)	19€
Green Curry de poulet (curry vert, coriandre, feuille de lime, gingembre)	16€
Laab Mu (cochon) Laab Kaï (poulet)	16€
Yam bunsen (salade thaï avec des vermicelles de riz)	16€
Yam sea food (lotte, gambas, calamar frais, coriandre, menthe, oignons rouges en salade)	19€
Pad thaï	16€

LES ENTREES

Caponata (courgette, poivrons, olives, anchois, câpres, oeuf mollet)	14€
Rouget grillé et fumé au thym condiment agrumes	15€
Carpaccio de taureau de Camargue, olives taggiasca et parmesan	14€
Salade de papaye verte (recette traditionnelle thaï)	12€

LA TERRE

Magret de canard IGP, jus de viande, légumes de saison	20€
Médaille d'agneau confit 5H, purée maison et légumes du moment	22€

LA PECHE

Médaille de cabillaud crumble de chorizo écume citronnelle	22€
Suggestion du moment suivant la pêche	24€

LES DOUCEURS

Salade d'agrumes, sirop de gingembre et tuiles au safran	7€
Mousse chocolat caramel	8€
Assortiment de 4 fromages	8€
Profiteroles maisons	8€
Café gourmand	8€

PRIX NETS