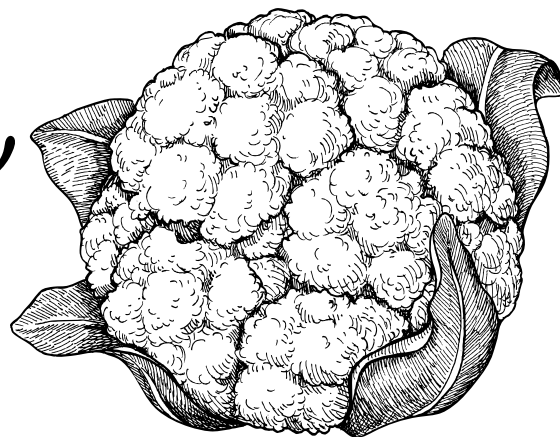




LA CARTE



ENTRÉES

<i>Comme une soupe a l'oignons , beaufort , croutons dorés , jus de viande</i>	<i>14,50€</i>
<i>La Tourte végétale individuelle, salade mesclun , légumes croquants</i>	<i>14,50€</i>
<i>Le Foie gras de canard Sud-Ouest maison , chutney , petite brioche</i>	<i>20,50€</i>
<i>Céviche de dorade , marinade huile olive et citron , légumes croquants</i>	<i>15,50€</i>

PLATS

<i>Les VIANDES : Quasi de Veau // Pastilla D'agneau //Filet de Boeuf</i>	<i>28,50€</i>
<i>Légumes de saison , jus court</i>	
<i>Les POISSONS : Filet de Bar // Dorade , Suggestion du Moment</i>	<i>28,50€</i>
<i>Légumes de saison , émulsion beurre blanc</i>	
<i>L'Assiette de légumes de saison cuisinés au moment</i>	<i>19,00€</i>

FROMAGES

<i>L'Assiette de fromage sec</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le Fromage frais, coulis ou crème</i>	<i>7,00€</i>

DESSERTS

<i>La Tarte soufflée au chocolat 64% , Creme glacée</i>	<i>9,50€</i>
<i>Baba au Rhum , crème légère a la vanille (à commander en début de repas)</i>	<i>9,50€</i>
<i>La pavlova , fruits exotiques , passion , mousse fromage blanc</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Les Sorbets et glaces (fabrication artisanale)</i>	<i>7,00€</i>

Menu du Chef valable pour toute la table: **5 Actes** *59,00€*

Menu Enfant (- de 12 ans) : Boisson-Plat-Dessert *18,00€*

Nos prix sont TTC- Service Compris