



Entrées

Tomate plein champ, tartare de concombre, straciatella, pesto & jambon Ibérique 10€

-

Bruschetta, filet de rouget Grondin, fenouil confit, roquette & pickles 10€

-

Gambas en Kadaïf, mousseline de carotte des Sables au beurre noisette, sauce Sriracha 11€

-

Ravioles de foie gras poêlé, champignons, sauce poulette à l'estragon 10€

Plats

Quasi de veau (servi rosé) à la truffe d'été, tartelette tomates cerises confites miel et moutarde, oignon de Lézignan, jus de veau truffé 22€

-

Ballotine de volaille fermière farcie au comté affiné, sauce chorizo et mousseline de pommes de terre 20€

-

Brochette de Noix de Saint Jacques panées à la noisette, risotto crémeux aux cèpes 22€

-

Mi-cuit de Thon rouge, nouilles udon, wok de légumes du moment à la citronnelle, sauce épices satay, noix de cajou 21€

Desserts

Moelleux vanille/châtaigne, confiture de lait, glace vanille et noix de pécan (12min de cuisson)	8€
-	
Pommes caramélisées, confiture de poire, sorbet pomme verte & gaufre	8€
-	
Crème brûlée Tonka & glace à la fève de Tonka	8€
-	
Assortiment de glaces de chez Antolin (maitre Artisan glacier) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille/noix de pécan, pistache, café moka, caramel beurre salé, noix de coco, fougasse d'aigues mortes(biscuit à la fleur d'oranger), chocolat noir, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés (La crèmerie Biterroise)	7€