



Premier
acte
RESTAURANT

LA CARTE

Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Foie gras de canard, Rillette de Thon, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade, Tataki du moment



Les Entrées

Ravioles cèpes et truffe, crème de parmesan. 12,00€

Foie gras de canard du sud-ouest mi cuit, confiture de saison, toast 16,50€

Rillette de Thon aux fruits exotiques 13,50€

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouilles 9,00€



Les Plats

Côtes d'agneau grillées, Origine Irlande 26,50€

Entrecôte de Bœuf (300g), Origine France 28,00€

Filet Mignon de porc, Origine France 26,50€

Filet de Bar grillé à huile d'olive et citron 24,00 €

Steak de Thon, sauce Thaï, pousses de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

Garnitures

Poêlée de légumes, Gratin dauphinois ou Risotto Arborio

Sauces

Sauce Thaï, Sauce Framboise, Sauce Morilles



Les Fromages

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature
5,50€

Comté doux affinage 6 mois, noix et bouquet de mâche 6,00€



Les Desserts

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Brioche pain perdue, sorbet orange amère coulis caramel 7,50€

Baba au rhum, orange confites 7,50 €

Pavlova à la crème de marron, marrons confits et copeaux de chocolat 7,50€

Salade d'oranges aux parfums d'hiver 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



Menu Enfant 12,50€

Sirop, poisson ou viande, boules de glaces