

ET AUSSI... A LA CARTE

POUR COMMENCER, EN APÉRO...

Dégustation de Poutargue et Melets 5€

EN ENTRÉE ...

Carpaccio de magret de canard demi sel (Sud Ouest), melon,
chèvre d'Ensues la redonne et huile d'origan 16€

Salade de haricots verts, pêches et copeaux de Scarmozza Fumée 16€

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille 14€

EN PLAT...

Carré de veau (origine France) desossé, pommes de terre rôties, jus
de rôti au thym 24 €

Lotte rôtie, eau de tomate, fenouil confit, ketchup de piquillos et
pancetta ibérique 23€

Longe de Thon Rouge de Méditerranée, crème de courgette, citron
confit 23€

Le Plat Fraîcheur: Tartare de Thon Rouge de Méditerranée, pommes
de terre rôties 19€

<p>La Bouillabaisse (Sur Demande) Avec Soupe de poissons en entrée Pour 2 Personnes 90€</p>

FROMAGES ET DESSERTS, POUR FINIR ...

Bleu d'Auvergne, confiture de figues et porto à la cardamome 8€

Reines Claudes au thé glacé à la sauge, glace à la sauge 10€

Entremets chocolat et fruit de la passion, sauce passion 10€

Sorbets origan - citron et melon, cake pistache et framboise 10€

Tarte aux mirabelles et glace vanille 10€

Pêches blanches au jus d'agrumes et menthe fraîche 10€

Café Gourmand 12€