

LA CARTE

LES ENTRÉES

Clafoutis safrané au saumon et Jeunes pousses d'épinards	9.00
Terrine d'aubergines et chèvre sur lit de mesclun	9.00
Tatin de volaille et champignons, crème légère à la moutarde à l'ancienne	9.00
Panna Cotta de courgettes au basilic, concassées de tomates cerises confites	9.00

LES PLATS

Cassolette de tripes à la Provençale et pommes de terre vapeur	23.00
Roulé de porc farci au caviar d'olives, jus de viandes au romarin	24.00
Retour de la pêche (poisson suivant arrivage)	25.00
Pâtes au Pomodoro et Burrata, Grana Padano et pesto	22.00
Entrecôte de boeuf poêlée, sauce poivre vert	26.00
Filet de Saint Pierre poêlé, velouté aux agrumes et fruits de mer	24.00

LES DESSERTS

Plateau de fromages	6.00
Coupe de glaces 3 boules	6.00
Parfait glacé à la rose et framboises	9.00
Tartelette à la fève de Tonka et ganache chocolat	9.00
Dôme mousseline ananas, coeur fruits de la passion	9.00
Café très gourmand (supplément de 5 € dans le menu à 38 €)	14.00
Assiette très gourmande (supplément de 4 € dans le menu à 38 €)	13.00