

LA CARTE

LES ENTRÉES

HOUMOUS MAISON, COULIS DE COURGETTE À LA MENTHE FRAÎCHE	12€
VELOUTÉ DE MOULES BOUCHOT AU CURRY, JULIENNES DE LÉGUMES	12€
TERRINE DE POULET FERMIER MAISON AU ROMARIN, COMPOTÉ D'ABRICOTS.	15€
PAN BAGNAT À NOTRE FAÇON: CRABE DÉCORTIQUÉ, MOUSSE D'AVOCAT ET TOMATE CONCASSÉES	15€
FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉE DE FRAMBOISE, PAIN BRIOCHÉ MAISON AUX CÉRÉALES.	18€
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ.	18€

LES PLATS

PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF ET OIGNONS ROUGES, SAUCE VIN ROUGE	21€
BRANDADE DE LIEU ET COULIS DE POIVRONS DOUX	21€
FILET DE BAR ET SUPIONS EN PERSILLADE, COURGETTE ET SUCS DE POISSONS DE ROCHES.	28€
BROCHETTES DE FILET DE BOEUF, POMMES DE TERRE, CIBOULETTE ET SAUCE VIN ROUGE	28€
POULET DE BRESSE A.O.C CRÈME AUX MORILLES, TUILE AU COMTÉ ET NOIX, POMMES DE TERRE PURÉE	34€
GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SELON ARRIVAGE)	39€
NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, JUS DE VIANDE AU BASILIC, GIROLLES D'ÉTÉ ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS	34€

LES DESSERTS

COMPOTÉE DE PRUNES AU MIEL, SERVIE FRAIS, SORBET MIRABELLE.	12€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE TONKA ET COULIS DE MÛRES	12€
SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE	12€
COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE, NOISETTES CARAMÉLISÉES.	16€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME	12€