

## LES ENTREES

9 Euros

Tatin d'échalotes servie tiède, boudin noir, jus de viande légèrement moutardé  
Tronçons de poireaux, vinaigrette tiède aux câpres et persil , œuf poché et poireaux frits  
Cannelloni d'aubergines confites, saumon mariné au basilic et coulis de poivron  
Croque Monsieur au jambon blanc à la truffe, panier de salade croustillant  
Velouté de maïs et d'autres grillés, copeaux de jambon Ibérique et fromage de Brebis

## LES VIANDES

19 Euros

Tataki de bœuf, wakamé, jus de viande et churros de pommes de terre  
Suprême de volaille, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande  
Tournedos d'onglet de bœuf, gratin de Macaroni, jus corsé  
Jarret d'agneau confit en cocotte, thym, haricots coco à la Provençale  
Tartare de bœuf au choix, accompagné de "Spicy Fries":  
Traditionnel, Parmesan ou Aller-retour

"Les provenances des Viandes bovines sont affichées à l'accueil"

## LES POISSONS

19 Euros

Pavé de cabillaud, riz sauvage et petits pois, crème de piquillos et huile d'olive  
Dos de saumon mi-cuit, velouté de chou fleur et crème de wasabi  
Gambas rôties, Conchiglioni à la crème, tomates, basilic, parmesan et pousses d'épinards  
Filet de rouget en escabèche, pommes de terre aux épices et bisque de crustacés  
Risotto végétarien, Parmigiano Reggiano, légumes tomate et pistou

## LES DESSERTS

9 Euros

Pavlova aux framboises, coulis de fruits rouges et menthe fraîche  
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé  
Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace  
Coulant au caramel, glace vanille et tuile au Carambar  
Tiramisu mangue, sirop aux épices douces, feuilleté au sucre  
Mi-cuit au chocolat, glace vanille, sauce chocolat à la coriandre  
Pélardon, huile d'olive et fleur de sel