

LES ENTREES

9 €uros

- 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 €uros

- 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 €uros

- 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 €uros

- 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