



# LA CARTE BY LA JOURNÉE

## NOS ENTRÉES

**Cassolette d'œuf poché aux champignons - 8€**

**Velouté de légumes de saison - 8€**

**Saumon gravlax - 11€**  
Blinis et crème fouettée à la betterave

**Foie gras maison du Chef - 15€**  
Compotée d'oignons au raisin blond et vin rouge

### Les huîtres :

*Maison Boniface - Leucate*

- **13€** la demi-douzaine

- **25€** la douzaine

## NOS PLATS

**Salade César - 18€**  
Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan

 **Pad thaï au tofu fumé - 19€**  
Nouilles de riz sautées au wok et coriandre fraîche

 **Risotto aux morilles flambées au cognac - 22€**

**Filet de daurade royale - 24€**  
Beurre créole, riz et légumes de saison

**Poulpe grillé - 24€**  
Beurre Maître d'Hôtel, pommes Grenaille et légumes de saison

**Suprême de volaille fermière - 22€**  
Wok de légumes au sésame

**Tajine de souris d'agneau - 27€**  
Légumes à l'orientale

**Filet de bœuf Chateaubriand - 32€**  
Sauce bordelaise, frites et mesclun

## NOS DESSERTS

**Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille - 8€**

**Tiramisu au limoncello - 9€**

**Millefeuille à la vanille Bourbon - 9€**

**Assiette de 3 fromages AOP - 11€**

*Notre cuisine est locale et de saison...*  
**POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !**

