



LA CARTE BY LA JOURNÉE

NOS ENTRÉES

Œufs Mimosa traditionnels - 7€

Velouté de Butternut aux éclats de noisettes - 8€

Foie gras maison, chutney d'oignons aux raisins, pain aux fruits - 15€

Poireaux rôtis, stracciatella et pistaches torréfiées - 9€

Huîtres de Méditerranée n°3

13€ la demi-douzaine 26€ la douzaine

NOS PLATS

Risotto de quinoa au Butternut et pétales de parmesan - 16€

alternative végane possible, sur demande

Poulpe grillé - 26€

Beurre Maître d'hôtel, riz au sésame et petits légumes

Dos de cabillaud rôti - 28€

Écrasé de pommes de terre et crème de chorizo

Joue de bœuf à l'ancienne - 25€

Écrasé de pommes de terre

Fricassée de volaille aux girolles - 23€

Et tagliatelles au parmesan

Linguines à la crème de truffe - 19€

Et chips de serrano

alternative végétarienne possible, sur demande

Supplément frites ou salade - 4.50€

SALADE

Salade César - 18€

Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan

NOS DESSERTS

Entremet aux noix, sorbet poire - 8€

Café gourmand - 9€

Assiette de 3 fromages AOP - 9€

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 8€

Crumble pomme-poire à la cannelle, crème glacée au yaourt - 8€

Notre cuisine est locale et de saison...

POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !

Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris.



Votre avis compte !