

LA CARTE

LES ENTRÉES

GASPACHO DE PETIT POIS ET MOUSSELINE DE JAMBON, CHORIZO.	12€
ÉMINCÉ DE LÉGUMES FRAIS PRINTANIER, FROMAGE BLANC ET OIGNONS CÉBETTE.	12€
TERRINE DE PINTADE MAISON AU ROMARIN, COMPOTÉE D'ABRICOTS.	15€
TARTARE DE THON ET ASPERGES VERTES, VELOUTÉ FRAIS D'ASPERGES.	15€
FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉE DE FRAMBOISE, PAIN BRIOCHÉ MAISON AUX CÉRÉALES.	18€
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ.	18€

LES PLATS

JOUES DE PORC CONFITES À L'AIL ET TOMATE, RIZ BASMATI AUX HERBES ET CUMIN	21€
BRANDADE DE LIEU ET SUPIONS EN PERSILLADE, COULIS DE POIVRONS DOUX	21€
FILET DE BAR SAISI MINUTE ET FENOUIL AU CITRON VERT, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, BEURRE BLANC INFUSÉ À L'ANIS.	28€
FILET DE BŒUF, ÉCHALOTES CONFITES ET SAUCE VIN ROUGE, GRATIN DE MACARONI	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, LÉGUMES VERTS DANS TOUTES SES VARIÉTÉS ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS	34€

LES DESSERTS

FRAISE ET RHUBARBE, CROUSTILLANT CARAMÉLISÉ, GLACE À LA PRALINE ROSE	12€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE À LA PISTACHE DE SICILE ET COULIS DE FRAMBOISE.	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€