

La Carte

Entrée

10€

Tatin de tomates cerise à la tapenade, bouquet de crudités

Terrine de canard et foie gras maison, mesclun du jour

Tartare de daurade sur sablé au parmesan, mini poivrons à l'ail noir

Raviolis farcis aux asperges et pancetta, jeunes pousses du jour

M

Poissons

20€

Sardines farcies au pistou rouge et son tartare de courgettes

M

Gambas en consommé de citronnelle et ses petits légumes verts

Filet de St Pierre rôti à la sarriette et ses mini poireaux gratinés

Viandes

20€

Filet mignon de porc en senteur de gingembre et citron vert,
Crème de petits pois, écume de chèvre

M

Magret de canard sur millas poêlé, sabayon au parmesan, brisures croustillantes aux framboises

Escalope de Veau Ségala, roulé aux asperges et poivrons, mousseline de pomme de terre

Desserts

8€

Assiette de fromages affinés de France sélectionnés par le Chef, miel de châtaignier et noix

Pavlova maison déstructuré, fruits frais de saison

Entremet au thé Matcha, mousse au chocolat blanc, brisures de pistache

Soufflé glacé au chocolat noir et vanille de Tahiti

M