

Menu carte entrée, plat ou
Plat, dessert 30 €
Entrée, plat, Dessert 35 €

Si vous souhaitez un dessert, merci de le commander en début de repas

Les Entrées

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Pomme Reinette Confite (Suppl. 10 €)

Sardines en Escabèche, Rouelles de Charlotte et son Aioli

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Fruits Secs,
Son Toast Brioché

Ravioles de Langoustines, Bouillon à la Citronnelle

**Céviche de Daurade Acidulée au Piment d'Espelette,
Salade de Roquette**

Salade d'Asperges, Pommes Granny, Pesto de Laitue

Roulé de Saumon Sauvage Cru, Mariné, Ricotta, Condiments Guacamole

Poêlée de Girolles en Persillade (Suppl. 5 €)

Les Poissons

Poêlée de Supions et Gambas, Soja, Brocolis, Sucs de Péquillos

Dos de Cabillaud Vapeur, Nage à l'Orange, Fenouil Mariné

Médailles de Bar Rôti, Risotto Al Sato,
Assortiment de Petits Pois

Les Viandes

Filet de Bœuf Français, Sauce Bordelaise, Brochette de Pommes de Terre
Rôties au Thym

Ris de Veau Français Poêlés, Crémeux à l'Ail Doux, Purée de Patates Douces
(Suppl. 11 €)

Rognons de Veau Sautés, Artichauts Barigoule, Crème de Moutarde

Déclinaison de Volaille Cendrée et son Jus, Caponata de Légumes d'été

Viande Bovine en provenance de France,

Notre Sélection de Fromages 8 €

Les Desserts

Soufflé Glacé Citron, Miel et son Confit

Mille Feuille Caramélisé à la Vanille, Fraises Guariguette

Palette de Sorbets, Abricot, Fraise, Pêche de Vigne

Cheese cake Amarena et Spéculos

Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger

Parfait Glacé Pistache, Framboises, Granité Ananas

Saint-Honoré aux Fruits Exotiques

**Coupe Courtine Sorbets (Groseille, Ananas, Citron) et Fruits Rouges Frais
arrosés au Champagne (Suppl. 5 €)**

T VA 19.6 % ET 5.5 % COMPRIS