

La Carte

Entrées :

*Céviché de daurade, maïs, fenouil et coriandre,
Chutney de citrons et oignons,
Coulis fruits de la passion et huile d'olive.* 24.00€

*Melon rôti au porto, vanille et vinaigre balsamique blanc.
Tartare de bœuf taillé au couteau, Soubressade et tomates.* 25.00€

*Foie gras de canard poêlé puis laqué, blinis de maïs,
Confit d'oignons et fruits rouges.* 26.00€

*Mille feuilles de sucrine, langoustine et thon.
Marmelade de mangue et papaye.* 26.00€

Boudin de homard aux morilles, la pince en habit de kadaïf. 26.00€

Plats

*Effeuillé de cabillaud, condiment Tonnato, Bouillon parfumé.
Pomme noisette tourteau et homard.* 27.00€

*Carré de porc fermier parfumé au thym de garrigue,
Caviar d'aubergines, courgette, chorizo et oignons.* 28.00€

*Homard cuit à la plancha, bouillon parfumé,
Oignons rouges, courgette et poulpe à l'huile vierge.* 34.00€

*Le Veau : Carré rôti, morilles au jus.
Sauté de veau, citronnelle lait de coco et curry vert.
Légumes de saison.* 32.00€

*Carré d'agneau rôti, crémeux de fèves,
Epaule d'agneau confite façon Tajine aux agrumes.* 32.00€

Les Desserts

<i>Café ou Thé sélection palais des thés, Le tout gourmand.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Pana Cotta vanille miel, abricots confits au romarin, Glace vanille cannelle.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Parfait glacé à la chicorée, crémeux chocolat fève Tonka, Vaporeux au café.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Balade sucrée selon l'humeur.</i>	<i>13.00€</i>
<i>Burger fruits rouges pistache, sablé Montécao, Cappuccino fraise pistache.</i>	<i>13.00€</i>
<i>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.</i>	<i>20.00€</i>
<i>(Pour deux personnes prix par personne, à commander en début de repas).</i>	

*Carte réalisée par Raphael et Claudine.
Concernant les produits allergènes,
Notre personnel de salle est à votre disposition.
Nos viandes sont d'origine Française, Royaume uni, Espagne.*

