

La Carte

Entrées :

Flan de foie gras, morilles au banyuls, crème de céleri à la vanille 22.00€

*Filet de rouget Perlon, macération de petits légumes,
Sauce Vitello Donato.* 22.00€

Comme un croque de ris de veau et morilles, salade de jeunes pousses 24.00€

*Asperge, haddock et langoustines, un peu comme une asperge
à la flamande.* 24.00€

*Dos de bar cuit sur la peau, morilles
Et mousseline d'artichauts à la grecque.* 24.00

Plats

*Filet de Roussette en habit de lard, carbonara de Frégola Sarda,
Encornet et crevettes grises.* 24.00€

*Magret de canard laqué, galette de maïs, chutney de fraise,
Légumes de printemps, ail des ours.* 26.00€

*Saumon : cuit à la plancha puis laqué, en rillette u whisky,
Royale de lard et morilles en croûte de Soubressade.* 28.00€.

*Le bœuf Waguyu : cuit à la plancha.
En carpaccio servi sur une galette de pomme de terre,
Oignons confit.* 30.00€

*Selle d'agneau rôtie, mousseline de fèves au cumin,
Tajine d'épaule aux agrumes, pain Mathoul.* 30.00€

Les Desserts

<i>Café ou Thé sélection palais des thés, Le tout gourmand.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Chou, crémeux vanille framboise, craquelin aux spéculoos, Palet rhubarbe framboise.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Salade de fraises au balsamique blanc, Cheese cake au pralin.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Balade sucrée selon l'humeur.</i>	<i>13.00€</i>
<i>La Fraise : en salade, quelque fruit rouge, Capuccino fraise citronnelle, en esquimau.</i>	<i>13.00€</i>
<i>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (Par personne à commander en début de repas, pour deux personnes minimum).</i>	<i>20.00€</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, Australie, Allemagne.*

