

Menu 36€

Entrées

Salade printanière (melon, radis, tomates, pointes d'asperges verte...) et son œuf poché *ou*

Piquillos farcis à la ricotta aux herbes fines, roquette *ou*

Lobe de foie gras de canard mi cuit au piment d'Espelette maison et ses toasts *ou*

Entrée de l'ardoise

Plats

Pavé de saumon d'Ecosse rôti à l'huile d'olive, pistou et caponate *ou*

Cœur de rumsteck poêlé au poivre et son gratin dauphinois *ou*

Magret de canard rôti, mode de Provence *ou*

Le poisson *ou* la viande de l'ardoise

Desserts

Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix *ou*

Trio de crèmes brûlées *ou*

Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis *ou*

Fromage blanc campagnard et son coulis fruits rouges *ou*

Délice du moment et son coulis

ou Dessert de l'ardoise

Menu 46€

Entrées

Tartare de filet de bar mariné au Yuzu *ou*

Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras, jambon de pays, haddock et saumon fumé...) *ou*

Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe) *ou*

Carpaccio de légumes provençaux rôtis à l'huile d'olive marinée aux feuilles de câpres et mozzarella Di Buffala

Plats

Selon Arrivage

Belle sole grillée, beurre d'anchois et ses légumes *ou*

Dos de cabillaud sur fondue de poireaux et fenouil façon bourride *ou*

Contre filet de Bœuf ~400g, BMH et ses frites fraîches *ou*

Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment *ou*

Noisettes d'agneau grillées, jus au romarin et sa compotine de légumes

Dessert ou fromage

Selon votre envie, choix à la carte



Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : soda, jus de fruits ou sirop),
Le poisson ou la viande du moment, frites ou légumes et
Deux boules de glace ou le délice