

Vous propose son menu carte au déjeuner ou au dîner

Entrée/plat ou plat/dessert : 26 €

Entrée, plat et dessert : 29 €

(Boissons non comprises)

Entrée seule : 10 € - Plat : 19 € - Dessert : 8 €

Entrées :

Foie gras de canard mi cuit, caramel Balsamique (suppl. 5€)
Asperges blanches, vinaigrettes et copeaux de parmesan (suppl. 2€) *
Soufflé au crabe et jus de bouille *
Fraîcheur d'écrevisses et légumes croquants *
Croustillant de chèvre chaud, salade folle
Chartreuse au jambon Séranno et artichaut
Millefeuille d'aubergine et cabécou
Tartare de saumon de Norvège sauce vierge
Mesclun de salade aux artichauts et fruits secs, copeaux de parmesan

Plats :

Filet de bar, courgettes confites et vinaigrette d'herbes fraîches (suppl. 2€)
Risotto crémeux au parmesan, filets de rougets*
Suprême de dorade Royale à la plancha, purée de pommes terre aux olives
Steak d'espadon au coulis de soja et fine ratatouille *
Escalope de saumon à la plancha, fèves au jus.
Dos de cabillaud et légumes de saison à l'ailoli *
Suprême de poulet fermier à la cardamome
Petit gigot d'agneau du Quercy à la graine de moutarde (suppl. 4€50)
Pavé de bœuf de Hereford poêlé sauce au poivre (suppl. 4€50)

Desserts : Fromage: Saint Nectaire

Moelleux au chocolat noir et pain d'épices (A commander en début de repas)
En supplément 1 verre de Maury « Vintage 2009 » 8cl 7€
Petits desserts gourmands accompagnés d'un café (suppl. 2€80) ou thé (suppl.4)
Gros macaron aux framboises
Cheesecake à la mangue fraîche *
Salade de fraises et melon jaune au vinaigre balsamique *
Crumble aux pommes, caramel au beurre salé
Faisselle de Rians au coulis de fruits rouges
Crème brûlée au Nutella
Sorbets et glaces: Vanille, Chocolat, Café, Citron vert, Mangue, Framboise

* Nouveauté de saison

- Viandes en provenance de: Irlande, France, Portugal -

Si un produit venait à manquer, ne nous en veuillez pas, notre cuisine est à base de produits frais.

Pour tout changement dans la composition d'un menu, supplément de 2 € minimum

Paiement par carte bancaire ou en espèces

Nous n'acceptons pas les paiements par chèques et les billets de 500 €

TVA à 7% et service compris
TVA à 19.6% sur les vins et les alcools

