



Notre Carte



Pour débiter

Sablé au parmesan, sardines grillées et compotée d'oignons rouges en anchoïde

*Foie gras de canard maison accompagné de son aigre-douce abricots raisins
toast de pain brioché **

Salade de bœuf grillé, légumes sautés et vinaigrette thaï-landaise

Pour suivre

En poisson

Médallions de lotte, sauce au jus safrané, nouilles et moules d'Espagne

En viande

*Filet de veau « cuit tout doucement », purée de pomme de terre, mini girolles
et son fagot de haricots verts*

Côtes d'agneau rôties, caviar et beignets d'aubergine, jus d'agneau

Ronde de fromages affinés et ses quelques feuilles du jardin

Et terminer en douceur

(à commander de préférence en début du repas)

*Fraises gariguettes, panacota à la vanille bourbon, meringue croquante,
douceur citron vert*

Palette de sorbets et fruits frais à la manière des peintres

Moelleux au chocolat et son menthe chocolat en gelée

La cuisine est un Art et tout Art mérite patience

Menu à 33,00 €

* Supplément de 6,50€

Plat

Fromage ou dessert

Menu à 34,00 €

* Supplément de 6,50€

Entrée

Plat

Menu à 41,00 €

* Supplément de 6,50€

Entrée

Plat

Fromage **ou** dessert

Menu à 45,00 €

* Supplément de 6,50€

Entrée

Plat

Fromage **et** dessert