

entrées

La pissaladière de filets de rouget
et artichaut, coulis au pistou

10,00 €

• • • •

L'émietté de crabe au yuzu
sur un chutney de tomates et mangues

10,50 €

• • • •

L'aubergine confite,
émincé d'agneau à la féta et olives,
crème de yaourt aux épices

9,50 €

Le plat Canaille 14,00 €

La 1/2 part 7,00 €

• • • •

La tête de veau, vinaigrette aux herbes

plats

Le filet de boeuf (origine France)
pommes grenaille glacées aux aromates,
sabayon de béarnaise

25,50 €

• • • •

La cuisse de canard,
confit de poivron au curry, polenta crémeuse

18,00 €

• • • •

Le poisson du marché,
yakitori de légumes au sésame,
vinaigrette "thai" au pomelo

18,50 €

• • • •

Le mignon de porc caramélisé au citron confit,
sur un tian de légumes

17,50 €

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes :
céréales, gluten, crustacés, boeuf, arachide, lait, fruits à coque, céleri...*

desserts 8,80€

Le sablé aux abricots et pistache,

confiture de lait

(à commander en début de repas)

• • • •

Le moelleux au kirsch,

salade de melon et fraise au citron,

son sorbet

• • • •

La nage de pêche et framboise

à la verveine, façon "Melba"

le

37

vous propose