

## ENTREES

FOIE GRAS CHAUD, 23€  
façon tex mex, avocat/banane/pequillos, tortillas aux épices

LANGOUSTINES, 25€  
colorées, condiment acidulé/croquant/iodé, lasagne coco/anis vert

Petits Gris, 25€ 25€  
laitue et poitrine fumée moelleuse, vinaigrette au vin rouge

## POISSONS / CRUSTACES

BARBUE, 34€  
artichauts poivrades en barigoule, paleron confit, jus matelote

LOTTE, 35€  
aubergine parfumé au romarin, caviar pommade, vinaigrette de coquillages

## VIANDES / VOLAILLES

PIGEON DE MADAME LEGUEN, 36€  
coloré, cuisses confites, nem d'une farce à gratin,  
navets confits aux épices douces

RIS DE VEAU, coloré au beurre 35€  
autour de girolles, royale de champignons de Paris, sauce charcutière

**SELECTION DE FROMAGES** affinés par la fromagerie DERUELLE 9€

## DESSERTS

FRAISES GARIGUETTE, 11€  
mousse cassis, langue de chat réglisse, sorbet Fjord/citron vert

BISCUIT SACHER GUANAJA 70%, 11€  
ganache montée au caramélia, sorbet et mousse griotte

Retrouvez-nous sur



TVA incluse au taux de 10%, service compris

Tous nos plats et sauces sont faits « maison »  
Nos viandes sont d'origine française

**LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU SAMEDI  
AU DEJEUNER ET AU DINER - FERMÉ DIMANCHE, LUNDI**