

# NOTRE CARTE

---

## ENTRÉES

**FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE  
CONCENTRÉ DE FRUITS ROUGES ACIDULÉ**

- 18€

**BAR, EAU D'HERBES AROMATIQUES  
CONCOMBRE ET ŒUFS DE TRUITE**

- 14€

**FOCACCIA GRILLÉE, BRUNOISE DE BŒUF  
ET HUILE DE PIGNONS MAISON  
AU BASILIC FRAIS**

- 14€

**VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI  
FROID, HUILE PERLÉE, CROÛTONS AU  
BEURRE CLARIFIÉ**

- 13€

Prix nets et service compris



---

## **VIANDES**

**RIS DE VEAU MEUNIÈRE  
TOMBÉE DE PLEUROTES À L'OIGNON  
DE ROSCOFF, JUS COURT**

- 29€

**QUEUE DE BŒUF CONFITE, MOUSSELINE  
DE PANAIS AU CARAMEL ET NOISETTES  
GRILLÉES**

- 28€

**T-BONE DE COCHON (400 G),  
LÉGUMES RACINES**

- 29€

---

## **POISSONS**

**TATAKI DE THON, SAUCE ROMESCO,  
CARPACCIO DE NOIRE DE CRIMÉE**

- 29€

**DOS DE MERLU, FREGOLA SARDA  
ET JUS D'ARÊTES À LA SAUGE**

- 28€

Prix nets et service compris



---

## DESSERTS

**GLACE AU CHOCOLAT MAISON,  
CRUMBLE CHOCOLAT, ESPUMA CHOCOLAT**

- 14€

**PAVLOVA À LA FRAISE,  
COULIS DE FRUITS ROUGES**

- 13€

**TARTE TATIN À LA PÊCHE  
ET VANILLE DE MADAGASCAR**

- 12€

**WATERMELON, CRÈME VÉGÉTALE,  
FRUITS ROUGES, CRUMBLE**

- 12€

**SÉLECTION DE FROMAGE DE LA RÉGION**

- 11€

Prix nets et service compris

