

Carte du 02/09 au 16/09

Entrées :

Maquereau mariné, fenouil et Granny Smith **12 euros**

Poêlée de cèpes et toast **15 euros**

Ravioles de scampis et coriandre au curry vert et gingembre **14 euros**

Carpaccio de magret de canard, vinaigrette aux fruits **14 euros**

Tartelette au chèvre frais, figues et miel **12 euros**

Croquettes au homard **15 euros**

Plats :

Sébaste rôtie, ratatouille provençale, polenta aux olives noires **24 euros**

Suprême de volaille, crème aux champignons, jus corsé et pommes de terre **22 euros**

Entrecôte de bœuf, crème de foie gras, purée **28 euros**

Colombo de lotte et chorizo, petits pois **28 euros**

Sole meunière, beurre d'algues **32 euros**

Ris et joue de veau braisé, brocoli et comté **30 euros**

Desserts :

Assiette de fromage **10 euros**

Moelleux au chocolat **8 euros**

Dame blanche **8 euros**

Choux farcis à la crème vanille et chocolat **8 euros**

Café glacé **8 euros**

Papillote de pêche au miel, citron vert et verveine **8 euros**

