

La Carte

Les Entrées

Salade maraîchère

Jeunes pousses, haricots verts, pois gourmands, chou-fleur, broccolini, radis, pickles de cerises, croûtons, vinaigrette paysanne

(Gluten)

22 €

Les palourdes façon marinière liées à la crème végétale, condiments citronnelle - gingembre

(Sulfite)

22 €

Carpaccio de daurade, citron vert et baies roses, vinaigrette passion

(Sésame)

26 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe - framboise, brioche à la châtaigne

(Gluten)

28 €

Les Plats

Pavé de saumon rôti, tombée de pousse de soja et sa sauce vierge Thaï

(Poisson - soja - sésame - fruits à coque)

34 €

Tentacules de poulpe grillées à la plancha, gremolata et son coulis de piquillos

(Mollusques - ail)

36 €

La ballotine de volaille fermière farcie au beurre persillé et son jus corsé

(Sulfite - ail)

34 €

Filet de bœuf d'Aubrac, sauce à la truffe

(Lactose - gluten - fruits à coque - sulfite)

38 €

Accompagnement au choix

Riz Thaï au lait de coco - Purée crémeuse - Pomme de terre Grenaille - Légumes verts



Assiette de spaghettis alla chitarra, sauces au choix

Sauce tomate piquante

(Gluten - œufs)

22 €

Sauce à la truffe

(Gluten - œufs - lactose - fruits à coque)

26 €

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments 19 €

(Lactose - fruits à coque)

Les Desserts

Moelleux au chocolat 12 €

Cœur coulant caramel,
crème anglaise intensément vanillée

(Œuf - lactose - gluten - fruits à coque)

La Pavlova fruits exotiques 14 €

Meringue française, crème montée sans lactose, compotée de fruits exotiques frais

(Œuf)

L'ananas rôti velours de coco 12 €

Gel vanille et sorbet citron de Sicile

(Fruits à coque - lactose)

Menu Enfant

15,00 €

Plats

Pièce de viande ou Poisson du jour selon l'arrivage

Garnitures

Crèmeux de pomme de terre et Brochette de tomates cerises

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits