



LA CARTE



LES ENTREES...La paupiette de poisson aux fruits de mer en feuille de chou, jus marinère et tuile à l'encre de seiche

La terrine de canard aux abats, confiture d'airelles et jeunes pousses de mesclun

12,00€

Terrine de foie gras, cœur pêche-abricot, caramel vin de noix, jeunes pousses de mesclun et croûtons de pain d'épices

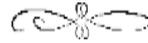
12,00€

16,00€

Mille feuilles de légumes du soleil poêlés et coulis de tomate au basilic

10,00€

Toutes les entrées sont disponibles en format plat à 19 euros (sauf le foie gras)



LES POISSONS..Brochette de noix de St Jacques au Mangalica, vierge de tomate au basilic et mini courgettes braisées

24,00€

Rôti de lotte lardé, jus provençal à l'ail confit et crémeux de patates douces au piment d'Espelette

24,00€

Steak de thon de ligne grillé, poêlée de légumes thaï, vinaigrette asiatique et croquant sésame

19,00€

Le turbot pour 2 personnes

66,00€



LES VIANDES..Ris de veau français, vinaigrette aux fruits rouges et pommes délicatesse sautées

La brochette de gigot d'agneau français, jus corsé, crémeux de potimarron et éclats de châtaigne

24,00€

Onglet de bœuf Angus USA grillé, jus de veau corsé à l'estragon et mille-feuille d'aubergines

19,00€

La côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes

26,00€

LES FROMAGES ..

72,00€

Assiette de fromages

Assiette de fromages à la place du dessert dans le menu + 4€



LES DESSERTS..Le clafoutis aux mirabelles servi tiède, crème mascarpone à l'estragon et son granité à l'eau de vie

12,00€

La tartelette citron et chocolat « Caraïbes » déstructurée avec éclats de meringues et sorbet au citron vert

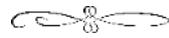
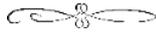
Le tartare de fruits rouges, sorbet coco, chantilly passion et râpé de coco fraîche
Le café gourmand

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€



STARTERS

Net Price VAT 10 % & Service included

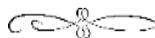
Fish paupiette with seafood in cabbage leaf, marinère juice and squid in tarte	12,00€
Duck and offal terrine, cranberry jam and young leaves of mesclun	16,00€
Foie gras terrine, peach-apricot heart, walnut wine caramel, young leaves of mesclun and gingerbread crouton	10,00€

Summer vegetables « Mille feuilles », tomato coulis with basil

All our starters are available in main dishes at 19 euros (except the Foie gras)

FISH

Scallop skewer with Mangalica, tomato and basil sauce, and braised mini zucchinis	24,00€
Roasted Monkfish with bacon, Provençal garlic juice and creamy sweet potatoes with Espelette pepper	24,00€
Grilled line tuna steak, pan-fried of Thai vegetables, Asian vinaigrette and sesame biscuit	19,00€
Turbot for 2 persons	66,00€



MEAT

French sweetbread, red fruits vinaigrette and sautéed potatoes	
Leg of French lamb skewer, full-bodied juice, pumpkin cream and chesnut pieces	24,00€
Grilled USA Angus prime cut of beef, full-bodied veal juice with tarragon and eggplants mille-feuille	19,00€
	26,00€
Irish beef rib for 2 persons	72,00€

CHEESE

Cheese platter

Cheese platter instead of dessert in the menu + 4€

12,00€



DESSERT

Mirabellet clafoutis served warm, tarragon mascarpone cream and brandy granita	10,00€
Unstructured lemon and « Caraïbes » chocolate pie, meringues pieces and lime sorbet	10,00€
Red fruits tartare, coconut sorbet, passion fruit whipped cream and grated fresh coconut	10,00€
Gourmet coffee	10,00€
	10,00€