

MENU

34€

Queues de crevettes rôties au four

Gel au jus de raisin chardonnay Alain Milliat
Emincé de concombres

Ou

Nectarine jaune rôtie au miel et romarin

Feta acidulée
Pickles de nectarines blanches
Tuiles croquantes au romarin



Côte de porc du sud-ouest rôti

Beurre maître d'hôtel au piment d'Espelette
Sucrine grillée
Echalotes confites au vin rouge d'Ardèche

Ou

Pavé de saumon mariné aux agrumes

Grillé à la plancha
Millefeuille de courgettes de couleurs
Coulis basilic



Parfait glacé au Limoncello et myrtilles

Streusel amandes

Ou

Île flottante au basilic

Soupe de fraises légèrement tomatée

Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande

Pour commencer

Plat

Pâté en croûte de pintade

Aux abricots et son chutney d'abricots au thym

14€ 20€



Queues de crevettes rôties au four

Gel au jus de raisin chardonnay Alain Milliat
Emincé de concombres

9€ 17€

Nectarine jaune rôti au miel et romarin

Feta acidulée
Pickles de nectarine blanches
Tuile croquante au romarin

9€ 17€



Velouté de Courgettes Mentholé

Pickles aux Curry, Eclats de Feta

12€ 18€

Eaux douces et salées

Risotto encre de seiche

Tentacules de poulpe grillé
Vierge de spinata picante (sauce picante)

30€

Pavé de saumon mariné aux agrumes

Grillé à la plancha
Millefeuille de courgettes de couleurs et coulis basilic

19€

Médaille de lotte grillée

Crèmeux de patate douce et vinaigrette façon pesto

28€

Filet de dorade Royale Elevage Français

Fenouil et Jus Mangue

24€

Nos tapas

Planche de saumon Gravlax aux Herbes

Citron, Vierge de Fruits Rouges

14€

Tataki de Thon Rouge

Graines de sésames, Pickles d'Enoki et Pak Choi

18€

Planche Italienne

Bresaola, jambon cru, coppa et parmesan

17€

Pâté en croûte de Pintade

Aux Abricots

14€

Saint Marcellin de la Mère Richard

9€

Assortiment de fromages

12€

Pâturages et basse-cours

Faux-filet de bœuf charolais affiné 5 semaines

Jus au thym, gratiné de macaronis
Courgettes parmesan

28€

Côte de porc du sud-ouest rôti

Beurre maître d'hôtel au piment d'Espelette
Sucrine grillée et échalotes confites au vin rouge d'Ardèche

19€

Les Suggestions du Chef



Risotto à la sauce Arrabattia

Tomates cerises de Jean Luc Raillon confites, pignon de pins torréfiés et basilic

18€

Steak tartare de bœuf

Origine selon arrivage, jeune pousse de mesclun, Pommes de terres sautées

24€

Fromages



12€

Pour finir en douceurs

Royal chocolat - pistaches

12€

Île flottante au basilic

Soupe de fraise légèrement tomate

9€

Parfait glacé au limoncello et myrtilles

Streusel amande

9€



Tarte citron revisitée

Estragon, citron jaune, vanille et crémeux chocolat blanc (Vegan)

11€

Carte des boissons



LES INCONTOURNABLES

Carré d'Agneau Français à partager

9€ les 100gr



Le turbot rôti à partager (selon arrivage)

9€ les 100 gr



La côte de bœuf Origine selon arrivage pour 2 personnes

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes



Garniture au choix

Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de terre sautées ou Légumes de saison

Menu Enfant

16€



Suprême de volaille grillée

Ou

Poisson du marché (selon arrivage)

Ou



Assiette de Ravioles de la Mère Maury



Garniture au choix

Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes de saison



Boule de Glace au choix

Un sirop au choix