

## Les entrées

-  **La composition de tomates anciennes** 15 €  
Multicolores de Jean-Luc, éclats de buratta et olives noires de la maison Richard, croquant au parmesan
- Le ceviche de St Jacques** 16 €  
Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade
- L'escalope de foie gras poêlé** 16 €  
Abricots du pays rôtis au miel de romarin, mesclun frais
- Les gambas grillées à la plancha** 15€  
Carpaccio de nectarines, huile d'olive Richard et jeunes pousses de mesclun

## Les plats

- Le demi magret de canard français cuit basse température** 26€  
Croûte de moutarde végétale et sauce aux fruits des bois, fraîcheur de courgettes
-  **Les aubergines confites et ses éclats de fêta** 22 €  
Condiments tomates, chips d'oignons et huile d'olive Richard
- Le filet de daurade grillé à la plancha** 25 €  
Purée fine de poivrons rouges, huile d'olive Richard et fenouil croquant
- Le bar en portefeuille rôti au four** 29€  
Sauce beurre blanc. La garniture au choix : légumes de saison ou ravioles de la mère Maury pochées

## Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
- Vacherin à la mytilles** 12 €  
crème glacée à la crème fraîche
- Palet aux chocolats et cacahuètes** 12 €  
Glace caramel
- Le café gourmand** 12 €
- Le digestif gourmand** 12 €
- La salade de pêches à la verveine du jardin** 9 €  
Sorbet citron vert-basilic
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron vert-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille



## A partager

<b>L'assiette de fromages affinés</b> Assortiment du moment	12 €
<b>La planche mixte</b> Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	19 €
<b>L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon</b>	15 €
<b>Le tataki de thon</b> Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme	15 €
 <b>Le houmous de pois chiche</b> Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé	10 €

## Les incontournables

<b>La pièce de bœuf du moment</b> Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté <i>Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité</i>	13 €/ 100g
<b>Le turbot entier</b> Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre <i>Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité</i>	9 € / 100g
<b>La garniture au choix :</b> Les pommes de terre sautées ou les légumes de saison	
<b>Le tartare de bœuf Angus</b> Haché par nos soins, pommes de terre frites et bouquet de salade mesclun	20 €

Carte des boissons



 **Afterwork des Bandits**  
28 Août avec Carla Reyes

## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

### Les entrées

#### La composition de tomates anciennes

Multicolores de Jean-Luc, éclats de buratta et olives noires de la maison Richard, croquant au parmesan

ou

#### Les Gambas grillées à la plancha

Carpaccio de nectarines, huile d'olive Richard et jeunes pousses de mesclun

### Les plats

#### Demi magret de canard français cuit basse température

Croûte de moutarde végétale et sauce aux fruits des bois, fraîcheur de courgettes

ou

#### Le filet de daurade grillé à la plancha

Purée fine de poivrons rouges, huile d'olive Richard et fenouil croquant

### Les desserts

#### Au choix à la carte\*

\*Hors café et digestif gourmand

Alternative végétarienne disponible

