



Cuisine entièrement 'faite Maison'

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 33 €

Tarif à la carte

*Fricassée de langoustines et St Jacques aux agrumes,
carpaccio d'ananas, purée de mangue, vinaigrette aux fruits exotiques et coco* 21,00 €
ou

Terrine de volaille « Maison » aux pruneaux, compotée d'oignons rouges et raisins secs, fine salade 22,00 €
ou

Tartare de saumon frais et fumé aux fines herbes, crème d'aneth, bouquet de doucette 22,00 €

★★★★★

Filet de dorade rôti, fricassée de légumes du sud, jus au romarin 26,00 €
ou

La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures » 27,00 €
poêlée de pomme de terre au lard et ail confit, jus aux senteurs des sous-bois
ou

Pavé de sébaste poêlé aux artichauts, olives et tomates confites, jus aux épices 26,00 €
ou

Comme une lasagne cuite « minute » au foie gras chaud et champignons des bois 26,00 €

★★★★★

Sphère chocolatée à la châtaigne confite « maison », sauce chocolat blanc, glace aux brisures de marron 15,00 €
ou

Soufflé chaud au Grand Marnier, coulis d'agrume, sorbet orange sanguine 16,00 €
ou

La poire en croûte fondante, sauce et glace pistache, petits fruits rouges de saison 15,00 €

Fromage en supplément :

Fromage frais en faisselle à la crème 7,00 €
ou

Croustillant de St Marcellin en croûte de feuilletage, bouquet de doucette 8,00 €