

Carte restaurant

Le menu à la carte entrée+plat+dessert 36€*

Les entrées 12 euros

Le foie gras : de canard, mi cuit, brioche tiède, cerises confites, pulpe... (+5€)

La truite : mi- cuite au sel parfumé, avocat, yaourt-citron, poudre d'œuf, persil

La burrata : artichauts, crème de roquette, condiment coriandre, pain

La courgette : velouté, cappuccino huile d'olive-citron, noisette, salade grecque

Les plats 21euros

La pêche : selon l'humeur de la mer, gargouillis de saison, bouillon, herbes

Le calamar : frais, rôti au piment d'Espelette, riz croustillant, sauce moutarde

Le veau : cuit au beurre de romarin, houmousaubergine, pois-chiches, jus thaï

La volaille : pochée-rôtie à l'ail doux, polenta, citron confit, tomates, xérès

Les desserts 9euros

Fromage : chèvre de Mr Martinez, la Plaine, abricots moelleux

La vanille : en petit pot crémeux, compoté de fraise, financier pistache, sorbet

Le chocolat : mousse lacté, sorbet cacao, soupe chocolat, poudre...

* Sauf suggestion

Le Déjeuner 23 euros* (uniquement le midi)

Entrée Carte + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert Carte