

LA CARTE



ENTRÉES

ASSIETTE AUX 2 SAUMONS (FUMÉ ET MARINÉ), CRÈME CITRONNÉE, MARINADE DE PESTO, BLINIS	16€
CARPACCIO DE BOEUF, OIGNONS CHIPS, HUILE DE NOIX ET PARMESAN	12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE À PARTAGER	20€

GRANDES SALADES

SALADE CAESAR : BLANC DE VOLAILLE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, CROÛTONS, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE CAESAR	15€
SALADE VÉGÉTARIENNE : MELON, CONCOMBRE, BETTERAVE, TOMATES, OIGNONS, AGRUMES	14€
SALADE LANDAISE : FOIE GRAS, GÉSIERS CONFITS, JAMBON SERRANO, PIGNONS	18€
MELON JAMBON : MELON PORTION, JAMBON SERRANO, SALADE, GRESSINS	14€
SALADE DE LA MER : MESCLUN, SAUMON FUMÉ, SAUMON MARINÉ, GUACAMOLE	16€

PLATS

DUO DE CANARD, JUS CORSÉ AU ROMARIN	18€
ENTRECÔTE DE BOEUF CHAROLAIS AUX 2 SAUCES (FOIE GRAS-MARCHAND DE VIN)	24€
ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE AUX HERBES	16€
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'ESTRAGON	20€
ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CRUSTACÉS	16€
TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS TAILLÉ AU COUTEAU - FRITES / SALADE	18€

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE, SORBET CITRON	8€
PROFITEROLES	8€
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	5€
CRÈME LÉGÈRE CITRON / CITRON VERT	6€
CAFÉ GOURMAND	7€



LE MENU À 26€

ENTRÉES

SALADE DÉCOUVERTE

TARTARE DE SAUMON, FRUIT DE LA PASSION

PLATS

CONFIT DE CANARD

POISSON DU JOUR AU BASILLIC

DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT

PROFITEROLES

COUPE GLACE