

La carte d'été

Pour commencer

<i>Terrine de loup de mer farcie poivrons confits et tomates séchées, vinaigrette d'olives et légumes</i>	17 €
<i>Assiette fraîcheur, melon, pastèque, coppa, légumes de saison, sorbet poivrons piment d'espelette</i>	14€
<i>Comme un gaspacho gélifié, salade de tomates anciennes, huile d'olive et basilic</i>	13 €
<i>Soupe de poissons de la maison, croûtons, fromage de comté, rouille</i>	14 €
<i>Taboulé aux crevettes, moules en escabèche et sa gambas rôtie, quartiers de pamplemousse</i>	15 €
<i>Foie gras de canard cuit en terrine, compotée d'abricots et pêches, demi brioche tiède</i>	19 €
<i>Salade du moment, suivant l'inspiration du chef</i>	13 € (entrée) / 17€ (plat)

Les poissons et crustacés

<i>Steak de thon mi-cuit juste saisi</i>	17 €
<i>Filet de bar en crème de moules</i>	20 €

Les viandes

<i>Brochette de faux filet d'agneau marinée aux herbes</i>	21 €
<i>Faux filet de bœuf et son beurre froid de fruits secs</i>	21 €
<i>Quasi de veau braisé au jus et pleurotes</i>	20 €
<i>Confit de cuisse de canard, jus réduit au vin rouge de Charcenne</i>	17 €

Les fromages et desserts

<i>Le plateau de fromages – sélection de fromages frais et affinés</i>	7 €
<i>Le dessert du jour – au choix</i>	6 €
<i>Menu enfant : Un diabolò, plat et dessert (demandez les suggestions à notre équipe)</i>	10 €



Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets TTC TVA 10% comprise – Service compris

Menu Terroir à 27 €

Mise en bouche de l'inspiration



Assiette fraîcheur, melon, pastèque, coppa, légumes de saison, sorbet poivrons piment d'espelette

Ou

Soupe de poissons de la maison, croûtons, fromage de comté, rouille



Steak de thon mi-cuit juste saisi

Ou

Confit de cuisse de canard, jus réduit au vin rouge de Charcenne



Plateau de fromages

Ou

Dessert du jour au choix

Menu découverte à 40 €

Mise en bouche de l'inspiration



Terrine de loup de mer farcie, poivrons confits et tomates séchées, vinaigrette d'olives et légumes

Ou

Foie gras de canard cuit en terrine, compotée d'abricots et pêches, demi brioche tiède



Filet de bar en crème de moules

Ou

Brochette de faux filet d'agneau marinée aux herbes



Plateau de fromages



Soupe de fruits rouges aux épices et sa glace

Ou Nougat glacé

Ou Dessert du jour au choix



*Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets TTC TVA 10% comprise – Service compris*