

La Carte

NOS ENTRÉES

CROQUETTES AUX FROMAGES	17 €
ASPERGES BLANCHES / MOUSSELINE À LA MANDARINE / GAMBAS POÊLÉE / CROUTONS / MANGUE	24 €
VEAU MARINÉ / FÈVES DES MARAIS / FETA DE LA FERME DE CHAMPIGNOL / RADIS / HUILE AUX HERBES	24 €
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON / GELÉE COCO-CITRON / CHUTNEY DE FRUITS EXOTIQUES	25 €
RIS DE VEAU POÊLÉ / RISOTTO DE CÉLERI / CHAPELURE DE FÈVES / SAUCE MADÈRE	25 €

NOS POISSONS

POISSON DU MOMENT / RHUBARBE / CHAMPIGNONS / BOUILLON AU THYM ET CITRON / PURÉE	28 €
SOLE MEUNIÈRE / LÉGUMES / FRITES	36 €

NOS VIANDES

MAGRET DE CANARD RÔTI / FOIE POÊLÉ / SAUCE À LA LEFFE RUBY / PAIN D'ÉPICES / CAROTTE DES SABLES / POMMES DE TERRE GRENAILLES	30 €
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE / SAUCE POIVRE CRÈME / LÉGUMES / FRITES	35 €
RIS DE VEAU POÊLÉ / RISOTTO DE CÉLERI / CHAPELURE DE FÈVES / SAUCE MADÈRE	36 €
CARRÉ D'AGNEAU DU PAYS D'OC / CROUTE DE CHORIZO / PANISSES / ASPERGE / SAUCE VADOUVAN	36 €

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	13 €
DAME BLANCHE TURBINÉE MINUTE	10 €
FRAISES / GLACE CUBERDON / MERINGUES / CITRON VERT	10 €
BOULE DE CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT / VANILLE / CITRON / SORBET CHOCOLAT	10 €

A partir de 5 personnes, nous vous demandons de cumuler vos choix
Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.
Merci de votre compréhension.