

CARTE DU 3 avril au 2 Mai 2019

ENTREES

| | |
|---|-------------|
| Marinière "Mousseuse" de moules et coques , kumquat, graines de courges torrifiées | 12 € |
| Céviché de cabillaud , COCO, cacahuètes et ananas | 13 € |
| BOWL vegan Asperges vertes et blanches, radis variés, Kefta de céréales | 14 € |
| TERRINE DE LAPIN MAISON AUX PISTACHES | |
| 13 € | |
| FOIE GRAS ENTIER MAISON , brioche toastée | 20 € |
| ARDOISE DE CHARCUTERIE IBERIQUE | 22 € |

PLATS

| | |
|--|-------------|
| Lieu grillé , chlorophylle, asperges, wakamé et edamame | 23 € |
| Risotto "Façon paëlla" , Encornets, gambas, poulet et chorizo | 22 € |
| Asperges vertes rôties , crémeux d'asperges blanches, meringue salée à l'anis | 22 € |
| Poitrine de cochon laqué , croustillant de vermicelles aux légumes et épices | 24 € |
| TIGRE QUI PLEURE (filet de bœuf mariné et grillé), wok de légumes sautés | 28 € |
| TARTARE DE BŒUF , pommes sautées beurre et thym | 21 € |
| BAR ENTIER GRILLE , mousseline de pomme de terre maison et tagliatelles de courgettes | 32 € |

DESSERTS

| | |
|--|-------------|
| Meringue aux fraises gariguettes , crème montée, coulis fraise des bois | 13 € |
| Pain perdu brioché et tartare de fruits | 11 € |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT DE CHRISTIAN , glace vanille maison | 11 € |
| CAFE GOURMAND ou thé gourmand | 12 € |
| CREME BRULEE THAÏ , citron vert kombawa, nuage coco | 13 € |
| ASSIETTE DE FROMAGES | 17 € |

-
Tous nos produits sont frais, choisis et élaborés par les chefs.
Prix nets. Les chèques ne sont pas acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS DU MOMENT :

PIC SAINT LOUP AOC (ROUGE) *Terres Hautes, Altitude 192, 2016 75cl 35 €*