

La Carte

Entrées

Gnocchis maison sauté, crème de citron confit & saumon	12
Saucisson de taureau de chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)	15
Sardines de Galice à l'huile d'olive, beurre & pain grillé	14
L'œuf mayo à l'aneth & citron, truite gravelax & œufs de truite	14
Terrine de tête de cochon, qu'on fait nous hein, on est pas chez.....	14

Plats

Burrata, salade de haricots verts, abricots rôtis, mortadelle à la pistache & vinaigrette à l'abricot	21
Retour de pêche, ratatouille, huile vierge tomate- pignons	26
Tartare de bœuf émincé au couteau, préparé en salle, pommes grenailles & mesclun	25
Cuisse de pintade farcie aux herbes & soubressade, riz pilaf, pois gourmand & jus	26
Pluma de cochon Ibérique Belota poêlée & cuite rosée, Xipiter du pays Basque & pommes grenailles	25
Le poulpe poêlé, tomate marinée au soja & vinaigre puis brûlée à la flamme, huile vierge	30

Fromages & Desserts

Pâte persillé du Domaine de Bresse affiné par Emma D.	6
Faiselle de fromage blanc, fraises & coulis	6
Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	9
Abricots rôtis au romarin, crème fromage blanc / amande & crumble romarin	9
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12

Au Dîner - Menu Découverte - 42

1 Entrée - 1 Plat - Fromage **ou** Dessert

Plats avec supplément

Entrecôte +5

Crêpes Suzette +3

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée - 9

Entrée du jour

Plats - 17

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert - 6

Fromage blanc, crème, confiture

OU

Dessert du jour