

Menu Saveurs 26€90

Formule «Entrée / Plat» 22,90 €

Formule «Plat / Dessert» 20,90 €

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes & perles de saumon *

ou

Tartine Provençale, Oeuf poché sur légumes du Sud grillés, pain de campagne & zeste d'huile d'olives noires *

ou

Velouté de Butternut & noisettes torréfiées, escargots en persillade *

ou

Poêlée de couteaux en persillade, flambés au pastis, aioli maison *

ou

Assiette de Charcuterie du Sud *

ou

Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, figue rôtie, chutney mangue gingembre, Fleur de sel de Camargue *

ou

Soupe de poissons & ses croûtons, rouille maison *

ou

Aumônière de chèvre chaud au miel des Cévennes & thym frais *

ou

Filets de rouget juste saisis aux segments d'orange sur salade croquante à l'huile d'olives noires *

Magret de canard en éventail roti, jus glacé à l'orange & zeste, thym frais

ou

Tournedos de sanglier façon Rossini, sauce grand veneur

ou

Faux Filet «Simmental» grillé, sauce béarnaise maison (à part)*

ou

Osso Bucco de veau aux olives vertes & linguines *

ou

Noisettes d'agneau juste saisies sur crème d'ail *

ou

Tartare de Bœuf à la minute coupé au couteau *

ou

Seiches en persillade *

ou

Queues de Lotte à l'Armoricaine sur risotto vénéré *

ou

Filet de Bar grillé, sauce vierge aux pignons de pins torréfiés *

Délices du fromager *

ou

Choix du Dessert

Notre Chef vous propose

Ses Desserts Maison

**Croquant de pommes caramélisées & flambées au Calvados, crème chibouste,
glace artisanale caramel ***

ou

Crumble aux fruits rouges, glace artisanale myrtilles sauvages *

ou

Cœur coulant au chocolat, crème glacée artisanale à la madeleine * (Sup 1,50 €)

(choix au début du repas, 10 mn de cuisson)

ou

Crème Brûlée * «La Vraie»

ou

Tiramisu maison en verrine façon forêt noire, glace artisanale cerise *

ou

Baba au rhum arrosé au moment, chantilly, verrine de joues de mangue rôties *

ou

**Bodega d'agrumes, petit sirop à la cannelle, sorbet artisanal orange,
orangette confite ***

ou

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier * (sup. 1 €)

ou

Crêpe Maison *

(nutella, confiture, sucre, sucre & jus de citron)

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef

* voir carte des allergènes