

CARTE

ENTRÉES

Crespéou Provençal aux olives et pesto maison *	11 €
Médailon d'aubergines confites au thym, Pélardon rôti sur tartare de tomates *	11 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, figues rôties, chutney de pommes au Calvados *	14 €
Gambas en persillade, flambées au Pastis *	13 €
Salade fraîcheur *	8 €

PLATS

Magret de canard en éventail aux pêches roties, petit jus au romarin *	17 €
Entrecôte grillée * (sauces au choix : Roquefort, Béarnaise, Choron)	17 €
Tortellini ricotta épinard,, crème de persillade *	12 €
Duo Seiches & Gambas planchées en persillade *	16 €
Filet de bar planché sur ses petits légumes croquants, huile vierge aux olives torrifiées *	17 €
Parillada de Poissons (suivant arrivage) *	25 €

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

* Voir carte des allergènes

SALADES REPAS

Salade Estivale *	15 €
<i>(chèvre chaud, melon, jambon cru, salade & crudités)</i>	
Salade Gourmande du Clos *	16 €
<i>(crudités, jambon cru, magret de canard, copeaux de foie gras)</i>	
Salade César *	15 €
<i>(crudités, blanc de poulet, œuf dur, croûton, sauce césar)</i>	
Salade Campagnarde *	16 €
<i>(crudités, pomme de terre, camembert rôti aux herbes, assortiment de charcuterie)</i>	
Salade du Pêcheur *	15 €
<i>(saumon fumé, crevettes marinées à la coriandre, toasts de brandade de Nîmes)</i>	
Salade Végétarienne aux légumes du Moment en tempura *	14 €
<i>(toasts de chèvre chaud sup. 1,50 €)</i>	

GALETTES MAISON

au sarrasin accompagnées de salade verte

Galette Complète *	10 €
<i>(jambon, fromage, oeuf)</i>	
Galette Végétarienne *	10 €
<i>(compotée de légumes du sud, œuf, copeaux de comté, pesto maison)</i>	
Galette Nordique *	10 €
<i>(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)</i>	

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

* Voir carte des allergènes

DESSERTS

Notre Chef vous propose en gourmandises maison

Délices du Fromager *	7 €
Crème brûlée* «La Vraie»	6 €
Cœur coulant au chocolat maison, glace artisanale au lait d'amandes * (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)	7,50 €
Verrine melon & pastèque, petit jus au citron vert, sorbet artisanale citron gingembre*	6,50 €
Panna Cotta à la vanille mangue passion, sorbet artisanal passion *	6,50 €
Entremet au citron meringué, sorbet artisanal citron basilic	6,50 €
Coupe Fraises Melba * (fraises, glace artisanale fraises des bois & vanille, coulis fruits rouges & crème fouettée) *	8 €
Coupe Pêche Melba..... (pêche, glace artisanale vanille, purée de fruits rouges, crème fouettée) *	8 €
Coupe Banana Split (banane, glaces artisanales «vanille, chocolat, fraise», crème fouettée, chocolat chaud) *	8 €
Café Gourmand *	8 €
Thé Gourmand *	9,50 €

CRÊPES SUCRÉES MAISON

Crêpe aux fraises fraîches, chocolat chaud, crème fouettée *	6 €
Crêpe crème de marrons, crème fouettée, glace artisanale vanille bourbon *	6 €
Crêpe banane, noix de coco rapée, nutella, glace artisanale chocolat & crème fouettée *	8 €
Crêpe Nutella * ou Confiture *	4 €
Crêpe au Sucre *	3 €
Crêpe au Sucre & jus de citron *	3,50 €
Supplément Crème fouettée *	1 €

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

* Voir carte des allergènes