



la carte

Menu à la carte - 36 euros (entrée + plat + dessert)

♦ *les entrées* ♦

Tataki de taureau, sésame & aioli de wasabi - 14 €

Risotto de lentilles corail au yaourt épicé & noix de St Jacques poêlée - 14 €

Gravlax de saumon sauvage, blinis - 12 €

Carpaccio de poulpes & vierge d'agrumes - 12 €

Crumble méditerranéen (caviar d'aubergines, tomates, mousse de chèvre, poivrons marinés) - 11 €

♦ *les poissons* ♦

Filet de loup Thaï, riz noir vénéré & légumes croquants - 24 €

Dos de cabillaud en croûte d'herbes - 22 €

Seiches grillées au Chorizo, piquillos, quinoa aux petits légumes - 19 €

Pavé de thon "juste grillé" à la plancha - 24 €

♦ *les viandes* ♦

Tartare de boeuf Charolais (180g) préparé par nos soins - 19 €

Tournedos de filet de boeuf (180g), jus perlé aux olives & anchois - 26 €

Filet de canette confite au combawa - 21 €

Souris d'agneau (350g), ail confit au thym - 22 €

♦ *fromage et desserts* ♦

Assiette de fromages (Roquefort, Cantal, Cabecou) - 9 €

Dessert du Jour - 8 €

Mousse au chocolat à l'ancienne - 7 €

Tiramisu aux agrumes - 8 €

Millefeuille printanier à la fraise - 8 €

Café gourmand - 9 €

La Direction n'accepte plus les chèques.

Règlements par CB (minimum 10 euros), espèces, Ticket Restaurant, Chèques Vacances.
Merci de votre compréhension.