



la carte

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

♦ *les entrées* ♦

- Tomates du Tomatologue (Éric Pedebas) & burrata - 12 €
- Salade de lentilles corail, yaourt épicé & noix de St Jacques - 14 €
- Carpaccio de saumon sauvage aux agrumes - 14 €
- Tartare de poulpes, vierge de légumes & crème d'estragon - 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 €
- Brochette de gambas, marinade aux herbes, citron vert & gingembre - 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 taureau (180g), émulsion d'anchois - 26 €
- Filet de canette rôtie au thym, crème de chèvre - 21 €
- Noix d'entrecôte d'Argentine (180g), échalotte confite au beurre - 22 €

♦ *fromage et desserts* ♦

- Assiette de fromages (Roquefort, Cantal, Cabecou) - 9 €
- Dessert du Jour - 8 €
- Mousse au chocolat à l'ancienne - 7 €
- Salade de fruits frais - 8 €
- Mystère du J (glace vanille, purée d'abricots, meringue, sauce chocolat, amandes effilées) - 8 €
- Café gourmand - 9 €

Prix nets

La Direction n'accepte plus les chèques.

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