



# la carte

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

♦ *les entrées* ♦

- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de poires & raisins aux quatre épices - 14 €
- Fricassée de champignons forestiers, velouté de courge & lard grillé - 12 €
- Tataki de thon & saumon, poireaux, vinaigrette Teriyaki - 12 €
- Tartare de poulpes, vierge de légumes & crème d'estragon - 12 €
- Crumble Méditerranéen (caviar d'aubergines, mousse de chèvre, tomates confites, poivrons marinés) - 11 €

♦ *les poissons* ♦

- Filet de loup Thaï, riz noir vénéré & légumes croquants - 24 €
- Filet de St Pierre, risotto croustillant, vierge de légumes - 22 €
- Seiches grillées au Chorizo & Piquillos, quinoa aux petits légumes - 19 €
- Pavé de thon mariné au gingembre & citron vert, cuisson plancha - 24 €

♦ *les viandes* ♦

- Tartare de boeuf Charolais (180g) préparé par nos soins - 19 €
- Carré de cochon Ibérique cuisson basse température (180g), jus à l'ail confit - 24 €
- Filet de boeuf (180g), jus d'oignons doux, pommes Pont-Neuf - 26 €
- Noix d'entrecôte (240g), échalottes confites au beurre - 22 €

♦ *fromage et desserts* ♦

- Assiette de fromages (Roquefort, Cantal, Cabecou) - 9 €
- Dessert du Jour - 8 €
- Mousse au chocolat à l'ancienne - 7 €
- Millefeuille d'Automne à la crème de marron - 8 €
- Le « classique » Tiramisu - 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.*