

CARTE DE LA LUNE

DU 11 AU 18 MARS 2020



ENTRÉES

- Muffin provençal, salade de légumes croquants, coulis de tomates au basilic ☾ 15€
- Carpaccio de magret de canard, boulgour cuisiné aux agrumes, vinaigrette à l'orange sanguine ☾ 15€
- Tranches de truite fumée au bois de hêtre, crème citron vert et blinis maison 23€
- Tube de foie gras, biscuit Dacquois, marmelade d'oranges amères, copeaux de chocolat 22€

PLATS

- Plancha de calamar au chorizo, poivrons piquillos et basilic, piperade de poivrons, jus au vin rouge et encre de seiche. ☾ 20€
- Filet mignon de porc gratiné au Taleggio, écrasé de pommes de terre violettes, jus au lard fumé ☾ 20€
- Tournedos de filet de bœuf charolais, mousseline de carottes et carottes glacées, croustillants de socca, jus aux olives taggiasches 33€
- Pavé de saumon sauvage rôti au four, duo d'asperges et billes de pommes de terre vapeur, sauce hollandaise 35€

DESSERTS

- Notre café gourmand ☾ 9€
- Mini baba rafraîchi au limoncello, crème chantilly et fruits frais ☾ 9€
- Millefeuille exotique, crémeux Bananes et coulis de Mangue ☾ 9€
- Sélection de Fromages d'Eric Gayraud" 12€

Les plats marqués d'une ☾ entrent dans notre menu à 35€