

La Carte

Menu Gourmet

ENTREES AU CHOIX

Noix de St Jacques de Dieppe
à la fondue d'endives
ou
Salade mesclun aux accras de potimarron,
lardons fumés

PLATS AU CHOIX

Pavé de loup grillé,
purée de patate douce
ou
Filet de bœuf charolais,
sauce béarnaise, pommes grand-mère

DESSERTS AU CHOIX

56 Euros

Prix TTC
Service compris

ENTRÉES

Soupe de légumes du moment, écume de lait 14
Salade d'endives au roquefort et noix 15
Escargots de St Remy à la provençale 18
Salade de gambas à la provençale 19
Assiette de saumon fumé 19
Tartare de légumes aux langoustines, gaspacho de mâche 20
Escalopes de foie gras poêlées aux pommes caramélisées 24

MER & TERRE

Pavé de loup grillé, purée de patate douce 32
Filet de sole meunière, légumes de saison 35
Filet de turbot en croûte de pommes de terre 35
Magret de canard aux pommes 29
Côte de veau rôtie au miel et romarin 35
Carré d'agneau des Alpilles rôti persillé, jus au thym 35
Filet de bœuf charolais aux girolles 36

VÉGÉTARIENS & PATES

Tagliatelles fraîches aux légumes verts 20
Poêlée de légumes aux amandes 22
Nouille udon aux gambas et aux épices 24

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés 14

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio (3 boules) 11

DOUCEURS MAISON

Crème brûlée à la vanille, sorbet fraise des bois 12
Tiramisu maison au café 12
Crêpe au Grand Marnier, segments d'orange 12
Fondant au chocolat, glace vanille 12
Soufflé au citron, sorbet orange sanguine bio 12
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace caramel bio 12

Prix TTC
Service compris