

Menu Gourmet

ENTREES AU CHOIX

Tartare de légumes et lait de coco
ou
Poulpe de Galice sauté,
guacamole d'avocat

* * * * *

PLATS AU CHOIX

Pavé de saumon d'Ecosse,
riz noir de Camargue
ou
Filet de bœuf charolais,
tomates confites et mini-poivrons

* * * * *

DESSERTS AU CHOIX

58 Euros

Prix TTC
Service compris

La Carte

ENTRÉES

Tartare de légumes et lait de coco	17
Salade de Tomates, pêches, chèvre basilic	18
Cannellonis courgette, ricotta, épinard	18
Escargots de St Rémy à la Provençale	18
Poulpe de Galice sauté, guacamole d'avocat	18
Salade de gambas à la Provençale	19
Escalopes de foie gras poêlées aux abricots	25

MER & TERRE

Pavé de saumon d'Ecosse, riz noir de Camargue	32
Filet de loup rôti aux carottes confites	34
Pavé de cabillaud rôti aux gambas	36
Magret de canard aux pêches, pommes grenailles	32
Carré d'agneau persillé et aubergines	37
Filet de bœuf charolais, tomates confites et mini-poivrons	39

VÉGÉTARIENS & PÂTES

Tourte aux épinards et feta	18
Linguine sauce tomate et basilic	20
Poêlée de petits légumes verts croquants de saison	22

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés	16
-------------------------------------	----

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio (3 boules)	12
---	----

DOUCEURS MAISON

Fondant au chocolat, glace vanille	14
Soufflé au citron, sorbet griottes	14
Tiramisu aux pêches	14
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace caramel bio	14
Cheesecake aux fruits de la passion	14
Coupe de fruits rouges, glace vanille bio	14

Prix TTC
Service compris