Carte du midi

Formule déjeuner (Voir ardoise)

20, °oé - Le plat 28, °oe - Entrée + plat ou Plat + dessert 37, °oe - Entrée + plat + Dessert

La carte

LES ENTRÉES

Moules farcies et gratinées, champignons et persillade	20,
Croque à la truffe et Comté affiné, jambon truffé et salade	22,
Ceviche de Loup, leche de tigre, mangue et fruits de la passion	20, 00€
Accras de cabillaud, sauce mexicali	20, 00€
Millefeuille de crabe et avocat, sauce ponzu yuzu	24,°00€

LES PLATS

Milanaise de veau, pâtes fraîches au jus de viande	38,00€
Cœur d'entrecôte Argentine, purée de pommes de terre	45 ^{,00€}
Tartare de bœuf Thaï, riz venere	34,°00€
Pavé de maigre, riz venere, cèleri et fenouil, sauce avruga	39,
Poisson rôti entier — Daurade ou Loup de Tamaris (environ 500 gr)	45,°°°

LES DESSERTS MAISONS

Soupe de fruits rouges, sorbet framboise et financier tiède aux amandes	00€ 12,
Crème brulée du moment	12, ^{00€}
Fruit givré	12, ^{00€}