

CARTE DU MIDI

LES ENTRÉES

Moules farcies et gratinées **20,00€**
Cèpes, persillade

Croque à la truffe et vieux Comté **25,00€**
Et salade

Ceviche de maigre **18,00€**
Crevettes grises, leche de tigre

Mille-feuille de crabe et guacamole **20,00€**
Sauce ponzu et sésame

LES PLATS

Pavé de maigre rôtie, légumes glacés **32,00€**
Velouté de cresson et condiment kumquat

Poêlée d'encornets en persillade **34,00€**
Arancinis Nduja et anchois, écume marinière au citron

Entrecôte Aubrac snackée **35,00€**
Grenailles fondantes, salade et jus de viande au raifort

LE FROMAGE

Assiettes de fromages affinés

Chèvre frais du Var, miel à la truffe et salade de jeunes pousses **14,00€**

Chèvre frais du Var truffé, miel à la truffe et salade de jeunes pousses **18,00€**

LES DESSERTS MAISONS

Baba poché au Rhum **14,00€**
Gel Manzana, cristalline et bâtonnets de pomme granny

Palette de glaces ou sorbets maison **14,00€**
Vanille, caramel beurre salé, chocolat, citron basilic, fruits rouges, coco, pomme granny, mangue

Dessert du jour **10,00€**

Menu de la semaine

Du 18 Avril 2023 au à 22 Avril 2023

19,00€ - Le plat

25,00€ - Entrée + plat **OU** Plat + dessert

33,00€ - Entrée + plat + Dessert

Entrée

Pressé de chèvre aux légumes du soleil

Ou

Petite salade César

Plat

Onglet de bœuf et gratin de pommes de terre au fenouil et jus de viande

Ou

Tagliatelles fraîches au saumon et coquillages

Dessert

Riz au lait à la vanille et carpaccio de pommes et glace caramel