

Entrées

<i>Arlequin de tomates sorbet sauge</i>	7 €
<i>Cromesquis de chèvre et magret fumé</i>	7 €
<i>Filet de maquereau vinaigrette au miel</i>	7 €
<i>Crèmeux d'aubergine huile de menthe</i>	7 €
<i>Ravioles de champignons crème de cèpes</i>	9 €
<i>Carpaccio de veau condiments provençaux</i>	9 €
<i>Taboulé d'épeautre aux herbes</i>	9 €
<i>Filets de sardine parfumés à la marjolaine</i>	9 €
<i>Thon snacké au sésame</i>	11 €
<i>Tarte pistache melon jambon de Parme</i>	11 €
<i>Magnum de foie gras gelée d'ibiscus</i>	11 €
<i>Aïoli moderne</i>	11 €

Plats

<i>Aiguillettes de poulet façon tenders.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Tartare de bœuf.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Linguini de gambas et crevettes</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Pavé de rumsteack à la mignonette de poivre</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pêche du jour (selon arrivage</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Salade estivale de la mer</i>	<i>15,00€</i>
<i>Mignon de porc trilogie de radiatori.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Filet de bar émulsion fenouil</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Carré de porc Ibérique</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Calamarata de gambas</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Noix d'entrecôte Uruguay grillé béarnaise.....</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Escalope de foie gras aux figues</i>	<i>20.50€</i>

Dessert

Parfait glacé Malibu coulis passion

Mojito glacé

Sablé fraise rhubarbe

Fondant de spéculoos façon tiramisu

Moelleux au chocolat sorbet cerise

Café gourmand

Fraise melba

Coupe de glace 3 boules

Assiette de fromages

7 Euros