

Entrées

<i>Velouté de Légumes de saison maison et sa touche d'huile de noix</i>	12.00 €
<i>Oeuf parfait, crème de maïs, lardons, croutons et jus de porto rouge</i>	12.00 €
<i>Cannelloni de Mâche, braisss et sésame, vinaigrette parfumée au poireaux</i>	14.00 €
<i>Poulpe en persillade, salade raquette et crouton à l'ail</i>	14.00 €
<i>Tartare de Saumon fumé et aneth, gressin et agrumes en plusieurs textures</i>	17.00 €
<i>Terrine de Foie gras maison, orange et finger de brioche</i>	18.00 €
<i>Planche Apéritive</i>	18.00 €

Viandes et Poissons

<i>Burger de Canard façon Rossini, frites de pommes de terre ou frites de patates douces</i>	22.00 €
<i>La Paume de Ris de Veau, poêlée de champignons, linguine et crème d'ail</i>	30.00 €
<i>Le Filet de Bœuf, purée de pommes de terre, endive braisé, oignon et échalion confit</i>	26.00 €
<i>Magret de canard, crème de céleri, déclinaison de betterave et pommes de terre grenaille</i>	22.00 €
<i>Côte de Bœuf « Tomahawk », frites maison ou pommes de terre grenaille, sauce aux poivres ou sauce fromage (pour 2 personnes)</i>	69.00 €
<i>Côte de Cochon Ibérique à la cuisson lente, risotto de pommes de terre, chou pak choï, huile de chorizo et jus corsé</i>	22.00 €
<i>Risotto de fruits de mer et Gambas cuite à la plancha, accompagné de copeaux de parmesan</i>	24.00 €
<i>Pavé de Saumon en papillote, mousseline de patates douces, légumes et émulsion au curry</i>	26.00 €
<i>Lieu jaune snacké, déclinaison de petits pois, fèves aux tomates confites et jus safrané</i>	22.00 €
<i>Lasagnes au Fromage de chèvre et aux épinards, crumble et vierge de légumes</i>	18.00 €

Fromages & Desserts

<i>La Sélection de Fromages affinés</i>	16.00 €
<i>Paulova à l'Ananas flambée, rhum et vanille</i>	9.00 €
<i>Tartelette au Chocolat et à la fève de tonka</i>	9.00 €
<i>Crème brûlée à la Vanille</i>	9.00 €
<i>Entremet aux 3 chocolats</i>	9.00 €
<i>Crêpes flambées à la Fromboise</i>	9.00 €
<i>Baba au Rhum du Vasco</i>	9.00 €
<i>Le café et ses gourmandises «Maison»</i>	9.00 €

Pour accompagner votre dessert

<i>2024 Paul Jaboulet Aîné, Viognier, JGP Méditerranée (à la douceur naturelle)</i>	12.00 €
<i>L'incontournable coupe de champagne pour un dessert revigorant</i>	12.00 €
<i>2022 AOC Muscat de Saint-Jean-de-Minervois Coeur de Muscat</i>	8.00 €



Horaires de service :
Déjeuner : de 12h00 à 14h30
Dîner : de 19h00 à 22h30
Fermé le lundi et le samedi midi.