

- TAPAS -

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL D'ACACIA	10 €
<i>bouquet de mesclun</i>	
MOULES GRATINÉES	11 €
SALADE ITALIENNE	ENTRÉE : 10 € / REPAS : 14 €
<i>Bresaola, pignons de pin, cœurs d'artichaut, tomates confites, pesto, mozzarella burratina et serrano</i>	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE FINE	ENTRÉE : 10 € / REPAS : 15 €
<i>Serrano, pancetta, bresaola</i>	
COUTEAUX À LA PLANCHA EN PERSILLADE	14 €

- ENTRÉES -

LE VELOUTÉ DE SAISON	12 €
<i>écume de lard, mouillette à l'ail</i>	
GROS CANNELLONI DE CHÈVRE ET HERBES AROMATIQUES À L'HUILE DE NOISETTE	12 €
<i>purée fine de topinambour et chips de Serrano</i>	
TARTARE DE BAR AU CITRON VERT ET GRENADE FRAÎCHE	12 €
<i>yaourt à l'oignon cébette, tuile à l'encre de seiche</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT FAITE MAISON	15 €
<i>avec son chutney de figues et poivre de Sichuan, bouquet de mesclun aux éclats de noisette (dans le menu, supplément : 3 €)</i>	
GRAVLAX DE BŒUF MARINÉ À LA MARJOLAINE	13 €
<i>écorces de citron bio et poivre Timut, vinaigrette de tomates confites, cromesquis au parmesan et pignons de pin</i>	

- VIANDES -

TARTARE DE BŒUF REVU À LA SAUCE MÉRIDIONALE.....	21 €
<i>compotée niçoise, pesto, copeaux de parmesan, citron bio, frites maison et mesclun</i>	
MIGNON DE PORC EN CROÛTE DES ALPAGES.....	22 €
<i>jus corsé aux champignons, garniture du moment</i>	
SOURIS D'AGNEAU MIJOTÉE FAÇON TAJINE.....	23 €
<i>pruneaux, citrons confits et coriandre fraîche, servie avec un Boulgour de blé</i>	
MAGRET DE CANARD ENTIER.....	24 €
<i>rôti au miel d'Acacia et vinaigre de cidre, frites maison et mesclun</i>	
L'AUTHENTIQUE ENTRECÔTE DE RACE AVEYRONNAISE.....	24 €
<i>beurre Maître d'Hôtel, frites maison et mesclun</i>	

- POISSONS -

SEICHES FONDANTES PÔÉLÉES EN PERSILLADE.....	22 €
<i>sur un coulis de Piquillos émulsionnés à l'huile d'olive, riz parfumé</i>	
AIGUILLETES DE THON MARINÉES AU SAKÉ FAÇON TATAKI.....	23 €
<i>sauce sésame, salade de tagliatelles de légumes croquants</i>	
FILET DE DORADE ROYALE.....	24 €
<i>crème d'étrilles safranés, riz parfumé, petits légumes</i>	
FILET DE SAINT-PIERRE SAUCE CHAMPAGNE.....	25 €
<i>petits légumes du moment</i>	
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES.....	25 €
<i>riz noir vénéré façon risotto, petits lardons de pancetta, tomates confites, poivre du moulin</i>	

Prix nets service compris

✧ POUR LES + JEUNES ✧ NOTRE MENU ENFANT 12 €

Un jus d'orange ou un sirop

+

Pavé de saumon
ou blanc de poulet
servi avec frites
ou légumes du jour

+

Mousse au chocolat
ou coupe de glace 2 boules
ou dessert du jour

(enfant jusqu'à 10 ans)

✧ MENU À 31 €* ✧ Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

✧ MENU À 37 €* ✧ Entrée + Plat + Dessert

*Hors suggestions

✧ FORMULES ✧ MENU DU JOUR

Uniquement le midi
du lundi au vendredi

Entrée + Plat / 16,90 €
ou Plat + Dessert / 16,90 €
ou Entrée + Plat + Dessert / 19,90 €

Prix nets service compris

- DESSERTS -

PAVLOVA ANANAS-PASSION	10 €
<i>et espuma piña colada</i>	
BABA AU LIMONCELLO ET KUMQUATS CONFITS	10 €
<i>chantilly au mascarpone et vanille fraîche</i>	
ÎLE FLOTTANTE	10 €
<i>aux pralines roses de Lyon, sur son nuage de crème anglaise</i>	
LE MI-CUIT AU CHOCOLAT 64% CACAO	10 €
<i>caramel au beurre salé maison et sorbet mangue</i>	
POIRE POCHÉE AU THÉ MATCHA	10 €
<i>sablé breton au thé Earl Grey et essences d'agrumes, sauce chocolat à la fève de tonka</i>	
CAFÉ GOURMAND	10 €
COLONEL	10 €
IRISH COFFEE	10 €
ASSIETTES DE FROMAGES	12 €
<i>selon arrivage</i>	

LES ALLERGÈNES :

Article R112-11 Décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion. Par mesure de sécurité en direction de notre clientèle susceptible d'être allergique, nous vous invitons à nous demander la liste des allergènes de nos plats.