

Menu Gourmand 39€

Entrée, Plat, Dessert ou à la Carte

Pour Commencer ...

Terrine de Foie Gras de Canard au Deux Poivres 19€
Brioche Toastée et Confiture d' Oignon
Foie gras, Onion marmelade & Brioche.



Rosace de Tomates et Courgettes façon tartelette 16€
Jambon Serano, Mozzarella Buffala
Mozzarella cheese, Courgette tartlet, Tomato & cured Ham.



Brochette de Gambas flambée au Whisky, purée de Céleris 18€
Gambas flambé with Whisky & Celery purée.



Tartare de Saumon aux herbes fraîches et échalottes croquantes 17€
Salmon tartare with fresh herbs & shallot.

Menu Enfant 15€

Hamburger / Steak de Boeuf / Filet de Poisson
servi avec Frites / Pâtes ou Légumes

*Cheese Burger / Beefsteak / Fish fillet
Served with French Fries / Pasta or Vegetables*

et

Glace 2 Boules (Vanille / Chocolat)

Prix TTC

Du Côté de la Mer ou de la Terre ...

Filet de Boeuf 250g Grillé, Crème de Morilles (sup 5€ menu) 29€

250gr Beef fillet with Morel cream.



Suprême de Volaille jaune des Landes, Sauce au Foie Gras 24€

Supreme of Chicken with Foie gras sauce.



Filets de Dorade Royale à la Plancha, Sauce Vierge 22€

Snacked Gilthead Bream Filet with sauce vierge.



Filets de Turbot Rôti, Huile d' Olive Citronnée aux Herbes Fines 25€

Roasted Turbot fillet, Lemon-flavored Olive oil with herbs.



French Burger, Frites (Boeuf Haché Angus 150gr, Tomate, Salade, Oignon, Tomme Aoc) 18€

French Burger with steak, salad, tomato, red onions and tomme cheese.



Pennes au Pistou, Copeaux de Parmesan et Jambon Sérano 17€

Pesto Pasta & Parmesan cheese and cured Ham



Pennes à la Crème de Morilles, Copeaux de Parmesan 20€

Morel cream Pasta & Parmesan cheese.

Les garnitures sont en fonction du panier du marché

The toppings are based on feedback from market basket

Prix TTC

Assiette de Fromages Affinés

9€

Chèvre Frais au Piment d' Espelette, Tomme des Alpes, Bleu d' Auvergne

Cheese assortment

Les Douceurs du Pâtissier...

9€

Crème Brûlée à la Noisette, Caramélisée Cassonade

Crème Brulée.



Flûte Glacée au Limoncello

Limoncello ice cream



Tarte Tatin, Crème Glacée Vanille Bourbon

Tarte Tatin with Vanilla ice cream.



Croustillant au Chocolat Noir, Crème Fouettée

Chocolate Pudding, whipped cream.

Glaces et Sorbets

8€

Glace Vanille, Chocolat Noir, Café

Sorbet Fraîse des Bois, Sorbet Citron

Ice Cream Vanilla, Dark Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon.

Prix TTC