

# *Carte Evasion d'été*

## *Nos Entrées* 15 euros

**Tarte aux figues** à la mozzarella et au magret fumé



**Crevettes marinées au Basilic**  
sur un Carpaccio de mangue et son sorbet au « Cactus »



**Opéra de Saumon fumé** au mascarpone et pépites de fèves



## *Nos Salades d'accompagnement* 5 euros

**Salade verte de saison**, concombre, oignons, radis roses  
*Green salad, cucumber, onions, pink radish*



**Mesclun**, fines herbes, croûtons, tomates cerises, échalotes  
*Mixed salads, herbs, fried bread, cherry tomatoes, shallot*

## *Nos Plats* 20 euros

**Selle d'agneau** à la citronnelle sur une fricassée de légumes saveur  
"Colombo"



**Filet de Boeuf** aux trois poivres, carottes et raisins  
Polenta aux tomates confites



**Lotte farcie au crabe** en habit de lard fumé, rôti aux petits oignons grelot  
et câpres sur blinis



**Filet de loup** grillé arrosé d'une sauce vierge  
Tian de légumes de provence et pommes de terre ratte au Thym



## *Nos pâtes* 9 euros

Pennes : poulet et légumes de Provence au basilic  
*Pennes pasta with chicken and Provence vegetable with basil*



Risotto crémeux : gambas – artichaut  
*Creamy ricotta with shrimps and artichokes*

## *Trilogie de fromages* 9 euros:

Sur assiette : Brie – chèvre Sainte Maure – reblochon  
Sur assiette : Crottin de chèvre mariné à l'huile d'olives

## *Nos desserts* 8 euros

**Moelleux chocolat**, sorbet poire et caramel au beurre salé  
*Chocolate cake, pear sherbet with salted butter caramel*



**Tartare de mangue et ananas.** Crème glacée coco  
*Raw mango and pineapple. Coco ice cream*



**Flûte glacée limoncello**  
*Limoncello frozen flute*



**Salade de fraises** à la menthe en crème meringuée  
*Strawberries and mint salad with a meringue cream*

***Menu Enfant 13 € (entrée-plat-dessert)***

