

- Desserts -

Fromages

sélection de fromages du chef

Suggestion de vin au verre : Château de Callac, Tradition 2022 rouge - 8€

- 11€ -

Tarte fine aux pommes

glace vanille et caramel

Suggestion de digestif : Rhum HSE Martinique - 4cl - 16€

- 12€ -

Giboulée de fraise garriguette

glace au romarin

Suggestion de vin au verre : Coupe de Champagne Irroy Brut - 15€

- 12€ -

Profiterole

glace vanille, chantilly et chocolat chaud

Suggestion de digestif : Rhum HSE Martinique - 4cl - 16€

- 12€ -

Brioche perdue dorée à la minute

chantilly et caramel au beurre salé

Suggestion de cocktail : Amarhum Sour - 14€

10 €

Crème brûlée à la vanille

10 €

Prix TTC - Service compris

- Menu Midi -

Du lundi au vendredi

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

32€

Entrée - Plat - Dessert

38€

Menu sur l'ardoise

Prix TTC - Service compris

- Entrées -

Gaspacho de Concombre à la menthe fraîche

croûtons dorés à la fleur de sel, et Féta

- 10 € -

Oeuf mimosa,

confit d'oignons et olives Kalamata

- 12 € -

Rillettes de truite,

au citron, herbes fraîches et melba de pain de mie

- 14 € -

Carottes roties,

yahourt aux épices douces et herbes fraîches

- 11 € -

La grande Niçoise

Mesclun, thon, anchois, fèves, céleri branche, radis
haricots verts et petites cebettes

- 26 € -

Prix TTC - Service compris

- Plats -

Filet de volaille jaune juste grillé à la placha,

marinade citron confit et origan

- 25 € -

Grenadin de veau rôti,

jus corsé au thym

- 28 € -

Déclinaison de légumes de saison,

glacés, rôtis, pôelés, confits...

- 22 € -

Cabillaud nacré,

sauce à l'orange douce

- 26 € -

La belle entrecôte,

sauce béarnaise

- 38 € -

- Accompagnements -

1 garniture au choix avec votre plat, resservie à volonté !

Frites maison

Gratin dauphinois

Petit épeautre aux agrumes

Cœur de sucrine

Carottes Vichy

Prix TTC - Service compris