

Menu

Découverte 39€

• ENTRÉE •

Burrata et Wagyu 10€

Une délicieuse burrata nappé de pesto à la pistache accompagné de fines tranches de jambon de bœuf wagyu

• PLATS au choix •

L'agneau 22€

De l'épaule d'agneau cuit au four pendant 7h puis effiloché et pressé, servi avec des légumes et écrasé de pommes de terre

La daurade 22€

Un filet de daurade garni une sauce vierge à la pomme, accompagné de légumes et d'un écrasé de vitelotte

• DESSERT •

Poire et garrigue 10€

Une tartelette garnie de crème d'amande, d'une mousseline à la vanille et de tranches de poire pochée au vin blanc et au romarin



A la Carte

• ENTRÉES •

Le taureau 12€

Un filet de taureau AOP Camargue, juste snacké,
nappé d'une sauce yakitori et de sésames,
servi avec une glace au wasabi

La daurade 11€

Un carpaccio de daurade cuit en saumure avec des agrumes,
servi avec une salade de fenouil et des suprêmes d'agrumes

L'asperge 10€

Des asperges vertes revenues au beurre
accompagné d'une mousseline légèrement citronnée
et de noisettes torréfiées



A la Carte

• PLATS •

La caille 22€

Une caille rôtie sur le coffre, arrosée de jus corsé à la griotte et associée à un écrasé de pommes de terre et des légumes de saison

Le cabillaud 23€

Un dos de cabillaud confit à l'huile et aux agrumes, servi avec un écrasé de vitelotte et des légumes de saison

Le navet jaune 20€

De fines tranches de navet boule or cuit dans un bouillon de légumes, accompagné de salade et de fallafels de pois chiches

Les pièces du boucher

Sur nos ardoises, retrouvez nos pièces de viandes du moment



A la Carte

• SALADES REPAS •

Salade Caesar 17€

Des filets de poulets panés, des tomates et du parmesan sur un lit de salade, accompagnés d'une délicieuse sauce caesar

Salade Veggie 16€

Une salade et un assortiment de légumes auxquels s'ajoutent des falafels aux pois chiches

Salade Italienne 17€

Un délicieux mélange de salades agrémenté de jambon de pays, d'une burrata, de tomates et d'une vinaigrette



A la Carte

• MENU ENFANT •
JUSQU'À 12 ANS

12€

Boisson au choix

Soft | Jus | Sirop

Plat

Aiguillettes de poulet panés ou Poisson pané aux céréales
Frites et légumes de saison

Dessert

Une boule de glace ou Mi-cuit au chocolat



A la Carte

• DESSERTS •

La madeleine 9€

Une madeleine accompagnée d'une mousse de yaourt au lait de chèvre,
d'un confit d'olive noir et d'un sorbet à l'huile d'olive

Comme un fraisier 10€

Un sablé, des fraises françaises et une crème diplomate
dans ce fraisier déstructuré

Choco'cahuète 10€

Une délicieuse tartelette surmontée d'une ganache au chocolat, de caramel au
beurre et de chouchous accompagné d'une glace à la cacahuète

Café ou thé gourmand 10€

5 gourmandises faites maison qui sauront accompagner votre café ou votre thé

L'ardoise de fromages 10€

Assortiment de 4 fromages affinés:
Cantal, Palet de chèvre, Tomme de brebis de Lozère et Tomme de Savoie

La palette glacée (3 parfums au choix) 9€

Vanille, Chocolat, Café, Lait de coco, Citron, Mangue, Cerise, Fraise

