

## Servi uniquement les soirs et le week-end midi et soir

## LES ENTRÉES

Buffet libre service (uniquement le midi)	10,00 €
Bruschetta de légumes confits et fromage de chèvre	9,50€
Brochette de gambas en tempura, sauce aigre douce	12,00€
Carpaccio de veau, Burrata et huile de truffe	11,00€
Foie gras mi-cuit par nos soins et son chutney poires et noix	14,00€
LES PLATS	
Suggestion du chef	voir ardoise
Échine de porc de l'Aveyron confite à la bière et au miel	18,00€
Tournedos de veau aux morilles et aux asperges	21,00€
Tajine de souris d'agneau aux fruits secs	28,00€
LES POISSONS	
Dorade royale (350g), sauce vierge	19.50€
L'Aïoli Provencal	
Parillada de la mer à la crème de coques	•
PLAT VÉGÉTARIEN	
Tagliatelles aux asperges vertes, burrata	14 00 0
et huile de truffe	10,00 €
LES FROMAGES & DESSERTS	
Assortiment de fromages	8,00€
Faisselle nature, à la crème de marrons ou aux fruits rouges	6,00€
Pavlova à la mangue et passion	7,00€
Brownie chocolat et noix de pécan	6,50€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	6,50€
Profiteroles	9,00€
Café Gourmand	0.000
(brownie, crème brulée et crumble aux pommes)	9,00€

Coupes glacées, crêpes et gaufres : demandez notre carte