



## NOS SUGGESTIONS À LA CARTE



### *Salé*

*Tartare de poisson du jour, riz noir de Camargue, sauce épicée 25€*

*Le jambon truffé, asperges vertes, œuf bio de Roquefort les pins, parmesan 20€*

*Notre salade de homard "fraîcheur d'été" sauce cocktail 45€*

*Les grosses crevettes, polenta frite et niçoise de légumes, façon Thai 25€*

*La terrine de foie gras de canard IGP sud ouest "maison, chutney de fruits 24€*

*Le poisson de la pêche du jour, Artichauts "poivrade" 35€*

*Homard rôti, légumes à la grecque 45€*

*Ris de veau braisé, coquillettes aux morilles 26€*

*Tournedos de filet de bœuf "Rossini" 35€*

*Le carré d'agneau Label rouge rôti au thym, crème d'ail doux 25€*

### *Fromage et Sucré*

*(à commander en début de repas)*

*Le fromage de chèvre frais de la ferme de la Gourette 5€*

*Goutte givrée aux sorbets "maison" et fruits frais 12€*

*Meringue légère, glace vanille, framboises, chocolat chaud 12€*

*Millefeuille au caramel demi-sel, glace vanille 12€*

*Soufflé chaud au Grand-Marnier 14€ (suppl. menu 5€)*

*\*Tous nos plats contiennent des allergènes, composition sur demande (règlement européen 1169/2011)*

*Taxes et service compris*

*Selon le marché, les garnitures peuvent changer ainsi que certains plats*