

Notre Carte

Entrées

Escalope de Foie Gras poêlée, <i>poire au vin rouge, pain d'épices</i>	15€
Oeuf Mollet, <i>butternut en 2 façons, crackers maison</i>	12€
Raviole d'Escargots, <i>crème de noix, chips de panais</i>	13€

Côté Terre

Pavé de Veau d'Aveyron, <i>basse température ail, sauge et laurier, risotto au rodez</i>	23€
Eventail de Magret de canard Rougié, <i>romarin et poivre long de Java, sauce porto</i>	25€
Travers de Porc, <i>fermier label rouge</i>	
<i>confit 10 heures miel et soja</i> le simple (env.220gr)	23€
le double	33€
le Very Fat (Triple)	45€

ouverture vendredi et samedi, midi et soir
dimanche de 12h à 15h

Côté Mer

- Filet de Saint Pierre,** 26€
rouille de potimarron, riz de Camargue, bisque de crabe vert
- Noix de Saint-Jacques snackées,** 32€
riz de Camargue aux poireaux fondants

Aussi

- Assiette Végétarienne ou Végane,** 22€
assortiment de nos légumes

Desserts

- Mille-feuille,** poire pochée, caramel de beurre salé 13€
- Le Choc-Amande,** moelleux, croquant et crémeux 10€
- Profiteroles** *Maison* 13€
- Café/Thé Gourmand** 13€
- Fromages Affinés** (assortiment) 13€
- Glace 2 boules** 8€

parfums: vanille, chocolat, café, rhum-raisin, menthe-chocolat,
caramel, pistache
sorbets: fraise, citron jaune

ouverture vendredi et samedi, midi et soir
dimanche de 12h à 15h