

# Notre Carte

## Entrées

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

## Côté Terre

|  |     |
|--|-----|
| <b>Pavé de Veau d'Aveyron,</b><br><i>basse température ail, sauge et laurier, risotto au rodez</i> | 23€ |
| <b>Eventail de Magret de canard Rougié,</b><br><i>romarin et poivre long de Java, sauce porto</i>  | 25€ |
| <b>Travers de Porc,</b> <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