Les Entrées

Saumon Gravlax, sauce suédoise, pain norvégien toasté…14€

Foie gras Mi- cuit préparé par nos soins…18€
(Foie gras français -1ère catégorie)

Crème de soupe de poisson, Rouille, croutons, Gruyère…11€

KadaÏf de gambas, sucrine, sauce tartare…16€

Planche à partager pour 2 personnes…18€
Terrine de campagne maison, cornichons,
Jambon Serrano, chips de Socca

Les Plats

SOUPE VGE
(Hommage à Paul Bocuse)…24€

Rognon de veau
Pomme de terre au four…22€

Carré d'agneau
Écrasé de pomme de terre à la Truffe
Jus des Garrigues…29€

Poitrine de cochon épaisse
Lentilles vertes Du puys…22€
Comme un petit salé

Linguine aux gambas
Secret de Thierry…26€

Loup poêlé
Crème d'artichaut…29€
Poireaux frits

Les Desserts

Pomme au four
Mendiant de fruits secs…8€
Glace nougat

Nem de Toblerone
Chantilly, crème glacée…8€

Crème brulée à la vanille Bourbon…8€

Profiterole au chocolat…9€
(Choux maison, glace, chantilly,
amandes effilées)

Palette de glace et sorbet…8€

Strat’tatin à la mangue…9€
(Crumble, glace, chantilly)

Assiette de fromage…13€