



ENTREES

RAVIOLE DE HOMARD ET SAUCE HOMARDINE*	22€
Raviole fraîche de homard et sa sauce au homard	19€
AUBERGINE ALLA PARMIGIANA	
Aubergine fondante, sauce tomate maison, mozzarella, parmesan et basilic, gratinées au four selon la tradition italienne	22€
VITELLO TONNATO	
Fines tranches de veau cuites à basse température, servies froides, nappées d'une sauce thon, câpres et anchois	24€
CÉVICHE DE POISSON (selon arrivage)	
Crème d'avocat, sauce aux agrumes, gingembre, piment rouge, vinaigre de xérès	

PLATS

DORADE	28€
Filet à l'unilatérale, accompagné d'un écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe	
AGNEAU*	32€
Tranches de carré cuites à basse température et saisies, caviar d'aubergine fumé, asperges rôties et jus à l'ail noir	
RISOTTO	24€
Aux morilles, crème de truffe	
TAGLIATA DE BŒUF	28€
Crème de balsamique et copeaux de parmesan	

FROMAGES

Fromages frais et affinés de notre région, accompagnés de condiment aux fruits	16€
--	-----

DESSERTS

FLEUR DE CAO :	
Biscuit chocolat , crémeux au grué de cacao , streusel noisette , mousse fleur de cacao 75% et glace pop corn	14€
L'ABRICOT EN GARRIGUE :	
Pâte sucrée , crème d'amande au romarin , confit abricot-romarin et son sorbet abricot vanille	14€
ÉCLAT VANILLE-PÉCAN :	
Biscuit aux amandes , praliné pécan , croustillant , mousse à la vanille et sa glace à la framboise	14€

* Ce plat n'est pas inclus dans le menu demi-pension, un supplément de 5€ vous sera demandé.
TARIFS TTC, SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE.