

# La Carte Gastronomique

<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage ou dessert</i>	60
<i>Entrée &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>	69
<i>Deux entrées &amp; plat &amp; fromage &amp; dessert</i>	84
<b><i>Foie gras de canard mi-cuit</i></b> <sup>1, 3, 7, 12</sup>	28
<i>Chutney aux pommes</i>	
<i>Brioche maison</i>	
<b><i>Gravlax</i></b> <sup>3, 4, 6, 7, 11</sup>	22
<i>Gingembre confit</i>	
<i>Glace wasabi</i>	
<b><i>Velouté de Butternut</i></b> <sup>6, 7, 12</sup>	19
<i>Écume de Lard de Colonnata</i>	
<b><i>Riz de Camargue « Bio »</i></b> <sup>7, 8, 9, 12</sup>	28
<i>en risotto crémeux au Butternut</i>	
<i>Eclats de noisettes et tuile de parmesan</i>	
<b><i>Jambon Pata Negra en fins copeaux</i></b> <sup>1, 5</sup>	33
<i>Bruschetta à l'ail et tomate</i>	

\* \* \* \* \*

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.  
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs  
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

## ***Déclaration des allergènes***

*1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /  
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques*

<i>Filet de turbot</i> <sup>4, 7, 9, 12</sup> Crème de parmesan	32
<i>Filet de daurade</i> <sup>2, 4, 6, 7, 9, 11, 12</sup> Nage de coco au curcuma et gingembre	31
<i>Filet de bœuf Simmental</i> <sup>7, 9, 12</sup> Jus au foie gras	37
<i>Suprême de poulet fermier</i> <sup>7, 9, 12</sup> Jus au romarin	29
<i>T-bone de veau</i> <sup>7, 9, 12</sup> Crème aux champignons des bois	38

\* \* \* \* \*

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.  
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs  
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

***Déclaration des allergènes***

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /  
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

<i>Sélection de fromages</i> <sup>7</sup>	<b>16</b>
<i>Gratin de poire</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Glace pain d'épices</i>	<b>14</b>
<i>Macaron aux fruits exotiques</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Sorbet fruit de la passion</i>	<b>14</b>
<i>Coulant au chocolat « Tainori »</i> <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Sauce chocolat à la Fleur de sel de Camargue</i> <i>Glace vanille</i>	<b>14</b>

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.  
La carte gastronomique est proposée tous les midis et soirs  
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.*

***Déclaration des allergènes***

*1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque /  
9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques*