

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & Plat & Fromage ou Dessert</i>		72
<i>Entrée & Plat & Fromage & Dessert</i>		79
<i>Deux Entrées & Plat & Fromage & Dessert</i>		90
<i>Foie gras de canard mi-cuit</i> ^{1, 3, 7, 8, 12}	(supplément menu 9 €)	43
<i>Chutney de fruits</i>		
<i>Brioche maison</i>		
<i>Gravlax</i> ^{3, 4, 6, 7, 11}		28
<i>Gingembre confit</i>		
<i>Glace wasabi</i>		
<i>Velouté d'asperges vertes</i> ^{7, 9, 12}		22
<i>En capuccino</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> ^{7, 9, 12}	<i>Portion entrée</i>	29
<i>aux légumes du moment et à l'ail des ours</i>	<i>Portion plat</i>	35
<i>Tuile de parmesan</i>		
<i>Jambon Pata Negra en fins copeaux</i> ^{1, 5, 8}	(supplément menu 9 €)	44
<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>Dos de Skrei</i> ^{4, 7, 9, 12} Sauce vierge	37
<i>Filet de bar</i> ^{4, 7, 9, 12} Beurre blanc au champagne	39
<i>Filet de turbot</i> ^{4, 7, 9, 12} Coulis de poivron	40
<i>Tournedos de bœuf</i> ^{7, 9, 12} Jus au foie gras	44
<i>Picanha de veau</i> ^{7, 8, 9, 12} Jus aux trompettes de la mort	39
<i>Médailillon d'agneau</i> ^{7, 9, 12} Jus au thym	44

*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

Notre planche fromager ⁷ 19

Ananas rôti, crumble noix de coco ^{1, 3, 7, 8} 16
Sorbet mangue

Moelleux au chocolat « Tainori » ^{1, 3, 7, 8} 16
Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue
Glace vanille

Pavlova aux fraises du pays ^{1, 3, 7, 8} 16
Saveurs balsamiques

*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*