

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & Plat & Dessert</i>		70
<i>Entrée & Plat & Fromage</i>		73
<i>Entrée & Plat & Fromage & Dessert</i>		81
<i>Deux Entrées & Plat & Fromage & Dessert</i>		90
<i>(à commander avant 21 :00)</i>		
<i>Foie gras de canard mi-cuit</i> ^{1, 3, 7, 8, 12}	<i>(supplément menu 9 €)</i>	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>Soupe de poissons 'Maison'</i> ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14}		20
<i>et sa garniture</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> ^{7, 8, 9, 12}	<i>Portion entrée</i>	28
<i>aux girolles</i>	<i>Portion plat</i>	34
<i>Tuile de parmesan</i>		
<i>Jambon Pata Negra en fin copeaux</i> ^{1, 5, 8}	<i>(supplément menu 9 €)</i>	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*

Homard ^{2, 4, 7, 9, 12} Cuit à la plancha Bisque crémée	(hors menu)	56
Filet de bar ^{2, 4, 7, 9, 12} Sauce aux coquillages		38
Filet de turbot ^{4, 7, 9, 12} Beurre blanc au piment d'Espelette		39
Tournedos de filet de bœuf ^{7, 9, 12} Jus au foie gras		43
Suprême de poulet fermier ^{7, 9, 12} Jus aux morilles		37
Médailлон d'agneau ^{7, 9, 12} Jus au thym		43

*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>Notre terroir fromager</i> ⁷	19
<i>Gratin de fruits rouges</i> ^{1, 7, 8} Sorbet framboise	16
<i>Moelleux au chocolat « Taïnori »</i> ^{1, 3, 7, 8} Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	16
<i>Suggestion du jour</i> ^{1, 3, 7, 8} de notre pâtissier	16

*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*