

# La Carte Gastronomique

<i>Entrée &amp; Plat &amp; Dessert</i>		72
<i>Entrée &amp; Plat &amp; Fromage</i>		75
<i>Entrée &amp; Plat &amp; Fromage &amp; Dessert</i>		82
<i>Deux Entrées &amp; Plat &amp; Fromage &amp; Dessert</i>		92
<i>(à commander avant 21h00)</i>		
<i>Foie gras de canard</i> <sup>1, 6, 8, 11, 12</sup>	<i>(supplément menu 5 €)</i>	<b>44</b>
<i>Chutney fruits exotiques</i>		
<i>Brioche « maison »</i>		
<i>Gravlax</i> <sup>3, 4, 6, 7, 11</sup>		<b>28</b>
<i>Gingembre confit</i>		
<i>Glace wasabi</i>		
<i>Soupe de poissons « maison »</i> <sup>1, 2, 4, 7, 9, 12</sup>		<b>20</b>
<i>et sa garniture</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> <sup>7, 8, 9, 12</sup>	<i>Portion entrée</i>	<b>28</b>
<i>aux asperges vertes</i>	<i>Portion plat</i>	<b>34</b>
<i>Tuile de parmesan</i>		
<i>Jambon Pata Negra en fins copeaux</i> <sup>1, 5, 8</sup>	<i>(supplément menu 9 €)</i>	<b>44</b>
<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> Sauce chorizo	42
<i>Filet de daurade</i> <sup>4, 7, 9, 12</sup> Beurre blanc au Champagne	40
<i>Sole à la plancha</i> <sup>4, 7, 9, 12</sup> Beurre meunière	(supplément menu 5 €) 43
<i>Tournedos de bœuf</i> <sup>7, 9, 12</sup> Jus au foie gras	43
<i>Picanha de veau</i> <sup>7, 8, 9, 10, 12</sup> Sauce diable	39
<i>Suprême de poulet fermier</i> <sup>7, 9, 12</sup> Jus aux morilles	37

*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 fromagère* <sup>7</sup> 18

*Macaron à la mangue et fruit de la passion* <sup>3, 7, 8</sup> 16  
*Sorbet Mangue*

*Moelleux au chocolat « Tainori »* <sup>1, 3, 7, 8</sup> 16  
*Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue*  
*Glace vanille*

*Gratin de fraises et rhubarbe* <sup>3, 7, 8</sup> 16  
*Sorbet Fraise*

*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*