

La Carte Gastronomique

<i>Entrée & Plat & Dessert</i>		72
<i>Entrée & Plat & Fromage</i>		75
<i>Entrée & Plat & Fromage & Dessert</i>		82
<i>Deux Entrées & Plat & Fromage & Dessert</i>		92
<i>(à commander avant 21h00)</i>		
<i>Tataki de canard au miel et sésame</i> ^{1, 6, 8, 11, 12}		32
<i>Salade de nouilles soba au miso</i>		
<i>Gravlax</i> ^{3, 4, 6, 7, 11}		28
<i>Gingembre confit</i>		
<i>Glace wasabi</i>		
<i>Bisque de crustacés</i> ^{2, 4, 7, 9, 12}		20
<i>En capuccino</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> ^{7, 8, 9, 12}	<i>Portion entrée</i>	28
<i>aux asperges vertes</i>	<i>Portion plat</i>	34
<i>Tuile de parmesan</i>		
<i>Jambon Pata Negra en fins 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*

<i>Dos de skreï</i> ^{4, 7, 9, 12} <i>Salsa fruits de la passion</i>	35
<i>Filet de bar</i> ^{4, 7, 9, 12} <i>Beurre blanc au champagne</i>	38
<i>Sole à la plancha</i> ^{4, 7, 9, 12} <i>Beurre meunière</i>	39
<i>Tournedos de bœuf</i> ^{7, 9, 12} <i>Jus au foie gras</i>	43
<i>Picanha de veau</i> ^{7, 8, 9, 10, 12} <i>Sauce diable</i>	39
<i>Suprême de poulet fermier</i> ^{7, 9, 12} <i>Jus aux morilles</i>	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*

<i>Notre planche fromagère</i> ⁷	18
<i>Macaron à la mangue et fruit de la passion</i> ^{3, 7, 8} Sorbet Mangue	16
<i>Moelleux au chocolat « Taïnoré »</i> ^{1, 3, 7, 8} Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue Glace vanille	16
<i>Gratin de fraises et rhubarbe</i> ^{3, 7, 8} Sorbet Fraise	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