

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>Foie gras de canard</i> ^{1, 7, 8, 12}	<i>(supplément menu 5 €)</i>	44
<i>Chutney mangue et ananas</i>		
<i>Brioche</i>		
<i>Duo de Gravlax de saumon</i> ^{3, 4, 6, 7, 11, 12}		29
<i>Pickels de gingembre</i>		
<i>Glace wasabi</i>		
<i>Bisque de crustacées</i> ^{2, 4, 7, 9, 12}		23
<i>en capuccino</i>		
<i>aux fines herbes</i>		
<i>Salade d'asperges vertes</i> ^{1, 3, 5, 9, 12}		28
<i>Œufs mollet fritt</i>		
<i>Risotto de riz de Camargue « Bio »</i> ^{7, 8, 9, 12}	<i>Portion entrée</i>	28
<i>aux artichauts</i>	<i>Portion plat</i>	34
<i>Ail de ours</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*

Filet de bar ^{4, 7, 9, 12} Beurre de champagne	42
Dos de Skrei ^{4, 7, 9, 12} Coulis de poivrons	40
Sole à la plancha ^{1, 4, 7, 9, 12} Beurre meunière	(supplément menu 5 €) 52
Tournedos de filet de bœuf ^{7, 9, 12} Jus au foie gras	45
Paleron de veau confit ^{7, 9, 10, 12} Jus moutarde à l'ancienne	39
Suprême de poulet fermier ^{7, 9, 12} Jus aux morilles	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

Notre planche fromagère ⁷ 18

Macaron crémeux aux cacahuètes ^{3, 5, 7, 8} 16
Sorbet fruit de la passion

Fondant au chocolat au grué de cacao ^{1, 3, 7, 8} 16
Sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue
Glace Gianduja

Gratin de fraises ^{1, 3, 7, 8} 16
Compotée de rhubarbe
crumble aux amandes
Glace vanille

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