

Les Soupes

Potage du Jour 8,00€

Les Entrées

Sashimi de Saumon et crème d'avocat, pousse de sakura 18,50€

Salade de Légumes croquants, scampis poêlés, vinaigrette agrumes 21,50€

Marbré de Foie gras de Canard au Savignon blanc 25,00€

Salade de Magret de Canard confit au chou chinois et paprika fumé 20,00€

Les Poissons

Le Cœur de Saumon grillé, Crémeux de Chou- fleur au Poivre de Séchuan 26,00€

La Sole belle Meunière, champignons, Pommes nature et beurre Persillé 45,00€

Le Dos de Cabillaud rôti sur peau, boulgour au Basilic, sauce vierge 26,00€

Le Tournedos de Dorade Royale aux Petits légumes 27,00€

Jus de Moules safrané

Les Viandes

Couronne d'Agneau rôtie au coulis de persil	29,00€
Le Pluma de Porc Ibérico poêlé au Thym et ail	27,50€
L'Entrecôte de Bœuf Simmental *	27,00€
Le Filet de Bœuf origine France*	29,50€

Sauce au choix : Poivre Vert, Béarnaise, Porto truffé, beurre Maître Hôtel, Roquefort

Les Desserts

Le Nougat glacé de Montelimar	14,00€
Le Café gourmand (Mousse, Glace, Tartelette, tout chocolat)	16,00€
L'assortiment de Glace & Sorbets aux légumes et petits fruits	12,00€
Crème brûlée à la fève de Tonka	10,00€
Tiramisu revisité aux fruits rouge	10,00€
