

Les Soupes

| | |
|-------------------------|---------------|
| Le Velouté de Légumes | 8,00€ |
| Le Cappuccino de Homard | 14,00€ |

Les Entrées

| | |
|--|----------------|
| Le Saumon mariné aux herbes fraîches, fromage frais et caviar de hareng | 23,50€ |
| Tranche de foie gras de Canard au vin blanc liquoreux, brioche | 25,00€ |
| Les Noix de St Jacques rôties, ratatouille de légumes provençaux, tuiles au Parmesan | 26,00 € |

Les Poissons

| | |
|--|---------------|
| Médallions de Lotte grillé au zeste de citron, crémeux d'artichaut et légumes du Potager | 29,00€ |
| Filet de Bar de ligne Petit Bateau rôti sur son lit de légumes du soleil au Basilic, Croustille de Pomme de Terre | 28,50€ |
| Dos de Cabillaud rôti sur peau, sauce safrané à l'aneth, beignets de Patate douce, Légumes du moment | 27,50€ |

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

| | |
|---|--------|
| La Baba à la Mirabelle, ganache au chocolat blanc comme une chantilly | 13,00€ |
| L'Entremet au Chocolat Noir et Quetsches | 12,00€ |
| Le Mille-feuille croustillant Vanille et fruits rouge | 12,00€ |
| Le Nougat glacé de Montélimar | 14,00€ |
| Le Café gourmand | 16,00€ |
