

Les Soupes

Cappuccino de Potiron et son toast de foie gras et canard fumé	12,50€
Soupe froide à la carotte, coco et citron vert	11,00€

Les Entrées

	Entrée	Plat
Carpaccio de Bœuf, roquette et copeaux Parmesan	16,50€	23,50€
Saumon gravelax, salade de pomme de terre et Granny smith	26,00€	
Tranche de foie gras de Canard au vin jaune		27,50€
L'Ardoise de Pata Negra		19,50€

Les Poissons

Filet de Sandre rôti, purée de petit pois, carottes, sauce écrevisses	30,00€
Saumon rôti, célerisotto et agrumes	27,00€
Filet de Dorade Royale grillé, sauce pinot gris, Mangue et aneth	28,00€

Les Viandes

Le Filet de Bœuf Simmental*, écrasée de pommes de Terre, légumes saison	31,00€
L'Entrecôte de Bœuf Simmental*, Ecrasée de pommes de terre, légumes saison	28,00€
Le Pluma de Porc Ibérico, écrasée de pommes de terre, légumes saison	34,00€

Sauce au choix : Poivre Vert, Béarnaise, beurre Maître Hôtel,

Les Desserts

Palet au Chocolat et sa Rose des Sables	12,00€
Pavlova aux Fruits de saison	11,00€
Crème Brulée vanille	8,00€
Le Nougat glacé	14,00€
Apple Strudel, crème anglaise et glace vanille	10,00€
Colonel	11,00€
Dame Blanche	11,00€
Coupe Glacé	10,00 €
Café Glacé	10,00€
La Planche a Fromage	13,00€

Les Suggestions

Trilogie de Poisson grillés (Différentes sortes de Poissons, scampis)	34,00€
Bouchée à la Reine, Frites & Salade	23,50€
Tagliatta de Bœuf grillé (Filet de Bœuf, Roquette, Parmesan, Frites)	29,00€

Le Gibier

Civet de Lièvre à l'ancienne	34,00€
Ragoût de Biche Grand – Mère	33,00€
Médaille Chevreuil Myrtilles	36,00€
Ragoût de Marcassin au Birose	33,00€