

## *Les Entrées*

<i>Cappuccino de Potiron et concassée de noisettes torréfiées</i>	<i>10,00€</i>
<i>Beignets de Morue (5pièces), sauce tartare (1/3/7/9)</i>	<i>12,00€</i>
<i>L'ardoise de Jambon Pata Négra</i>	<i>25,00€</i>
<i>Raviole de langoustine, poireaux et ricotta, jus de carcasse</i>	<i>23,00€</i>
<i>Verrine fraîcheur avocat et chair de crabe (1/3/7/9)</i>	<i>21,00€</i>

## *Nos Suggestions*

<i>Bouchée à la Reine (1/3/7/9)</i>	<i>27,00€</i>
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	<i>33,00€</i>
<i>Suggestion végétarienne</i>	<i>23,50€</i>

## *Les Poissons*

*Médailles de Lotte et baby poulpe au jus de moules safrané* 34,00€

*Filet de Dorade grise poêlé, salade tiède artichaut,  
tomate cerise, tuile parmesan, sauce champagne* 33,00€

*Espadon grillé, sauce vierge, beignet de fleur de courgette* 34,00€

## *Les Viandes*

*Filet de Bœuf grillé, sauce au choix* 36,00€

*Entrecôte de Bœuf Dry Aged du terroir grillée, sauce au choix* 39,00€

*Pluma de Porc Iberico au Thym et ail* 30,00€

- Sauce : Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître hôtel, Porto truffé

# *Les Desserts*

*Parfait glacé Vanille, assortiment de fruits rouges (3/7) 12,00€*

*Café glacé (3/7/8) 10,00€*

*Dame blanche (3/7/8) 10,00€*

*Abricot / Amande : (1/3/7/8) 12,00€*

*Financier à l'abricot et fruits, ganache montée au chocolat blanc*

*Amaretto, pralines, glace au lait d'amande amère*

*Pinky Fraîcheur : (1/3/7) 12,00€*

*Palet de pastèque cuite à la grenadine, crème légère à la betterave,*

*Framboise et grenade, Sponge cake framboise, Sorbet framboise betterave*

*Choco – Mûre : (3/7) 12,00€*

*Biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat au lait, Riz soufflé,*

*Mûres et sorbet mûre*