

## Pour commencer

<i>Véritable Burrata, gazpacho traditionnel du Chef, jambon cru affiné et Focaccia</i>	14€
<i>Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, Ceppuccino et pain d'épices</i>	18€
<i>Rillettes de saumon, crème d'avocat aux agrumes et consommé d'écrevisses</i>	17€
<i>Demi Homard froid et mayonnaise maison en toute simplicité</i>	22€

## Pour suivre

<i>Filet de bœuf façon Rossini, sauce truffe, pommes de terre grenaille et panier de légumes</i>	28€
<i>Carré d'Agneau, sauce miel de lavande, polenta et panier de légumes de saison</i>	24€
<i>Suprême de poulet farce à la truffe, pommes de terre grenaille et Tian de légumes provençale</i>	20€
<i>Filet de bar rôti, beurre maître d'hôtel, fenouil confit, bâtonnets de polenta</i>	20€
<i>Saint Jacques poêlées, pistou, perles de citron, Tian de légumes, écrasé pomme de terre cacahuètes</i>	25€

## Florilège fromager

<i>Assiette de notre Maître fromager (Tricorne Sandré, Ossau Iraty, Brie de Melun et Moliterno)</i>	8€
---	----

## Les desserts

<i>Tiramisu aux fruits rouges</i>	8€
<i>Fondant au chocolat, coulant à cœur, crème anglaise</i>	8€
<i>Profiteroles à la mangue, coulis de melon</i>	8€
<i>Colonel (glace citron et vodka)</i>	8€
<i>Coupe de sorbet trois boules au choix</i>	6€
<i>(Mangue-citron-pomme-fraise-menthe chocolat-coco -caramel beurre salé-chocolat-vanille-café -framboise-pistache).</i>	

## Menu Gourmand à 38 €

**Entrée, Plat et Dessert au choix dans la carte**  
*+4€ pour le filet de bœuf et pour le demi homard*

## Menu suggestion à 24 €

Suprême de poulet **OU** Filet de Bar + dessert au choix dans la carte

## Menu Enfant à 15 €

*Burger frites, glace et soft*

*Notre cuisine est faite Maison et élaborée à partir de produits frais et de saison*

