

A LA CARTE


Entrées

Gaspacho andalou et Légumes croquants	9€
Salade tiède de « Poulpitos » marinés, aux Poivrons rôtis et Olives noires	13€
Tatin de Foie Gras poêlé et Pommes, Terrine de Foie Gras à l'huile de Truffe et petit cœur de Salade Bio	14€
Assiette Fraîcheur Mozzarella « Buffala », Tomates et Jambon « Prosciutto »	11€

Plats

Carpaccio de Bœuf à la Salsa d'Ananas et ses « Penne » au Basilic	15€
Risotto crémeux aux Gambas, Crevettes et Coquillages saisis	17€
Filet de Poisson grillé, Fenouil braisé avec Orange et cumin sur Pommes de Terre fondantes	17€
Suprême de Pintade rôti, Pommes de Terre fondantes, Salsa d'Agrumes et Bébés Légumes tournés	17€

Desserts

Fromage de pays (chèvre de Camargue)	6€
Tarte au Citron caramélisée avec Framboises fraîches et Mascarpone	8€
Panna Cotta à la Vanille et Cerises	6€
Nougatine à la Fraise	6€
Tarte Tatin	7€
Café Gourmand	7€
<u>Glaces</u>  (2 boules)	6€
-Chocolat	
-Vanille à l'infusion de Gousses Bourbon	
<u>Sorbets</u>  (2 boules)	6€
-Mangue	
-Fraise	
-Cassis	
-Citron	
-Framboise	
<u>Glaces artisanales</u> (2 boules)	6€
-Chocolat au Piment d'Espelette	
-Café Espresso	
-Toffee beurre salé	