

## **A LA CARTE**

### ***Entrées***

---

Escalope de Foie Gras poêlée et son Mille-feuilles de Figues 14€

Risotto de St-Jacques saisies et Homard poché, Bacon croustillant 13€

Croquette de Feta et Tomates cerise Confites sur son Tapis de  
Carpaccio de Betterave 12€

Escargots de Provence façon « Belle-Maman » 12€

### ***Plats***

---

Cuisse de Lapin confite, mini Fenouil Braisé  
et Purée de Potimarron 17€

Sauté d'Agneau à la Cardamome noire et Zeste d'Orange,  
accompagné de Blé tendre 16€

Calamars poêlés sur Lit de Pommes de Terre fondantes, agrémentés  
de Salsa Verde et Chorizo Grillé 17€

Filet de Poisson en robe croustillante d'Olives Noires, Bisque de  
Homard au Poivre vert et Anis, surmonté de sa Tuile au Blé noir, lit de  
Pommes de Terre fondantes 17€

### *Desserts maisons et artisanaux*

---

Fromage de pays (chèvre de Camargue) 7€

Bavarois à la Pistache et marmelade de Fruits Rouges 7€

Craquant au Chocolat et son Sorbet à la Mandarine 8€

Café Gourmand 8€

Panna Cotta à la Cardamome Verte et compote de mûres 7€

Sorbets et Glaces (2 boules) 6€

-Mangue

-Fraise

-Citron

-Verveine

-Pêche de Vigne

-Chocolat

-Vanille à l'infusion de Gousses Bourbon