

*Une idée de la Cuisine  
En Méditerranée*

*Le Printemps à la carte*

*« Terre, Mer, Soleil »*

<i>* Poissons de Roches</i>		
<i>Soupe de Poissons servie avec sa rouille et ses petits croûtons</i>	<del>16€</del>	14 €
<i>* Artichaut</i>		
<i>Crémeuse, chips, et ses petites mouillettes</i>	<del>18€</del>	16 €
<i>Saumon fumé</i>		
<i>En roulade moelleuse et mascarpone au citron vert, vinaigrette Wasabi, petite verrine d'œuf brouillé</i>		19 €
<i>Homard</i>		
<i>« Court bouillonné » cèleri rémoulade, râpée de pommes sauvages</i>		38 €

*Les Asperges*

<i>Asperges vertes et foie gras de canard voilé au comté</i>		25 €
<i>Noix de Saint-Jacques rôties au Lomo, asperges blanches et réduction de vinaigre de Balsamique</i>		29 €
<i>Superposition d'asperges au Risotto, œuf poché, petite salade de Mâche</i>		23 €

### *Un regard sur nos côtes*

<i>* Saumon en brochette, barigoule artichauts fondants à l'Aneth et œufs de saumon</i>	<del>24€</del>	22 €
<i>Daurade royale de Méditerranée, jus de Pigeonneaux, tomates mi-confites</i>		29 €
<i>* Gambas grillée et ses légumes</i>	<del>24€</del>	21 €
<i>Bouillabaisse sur commande 24/48 heure à l'avance</i>		55 €
<i>Bourride sur commande 24/48 heure à l'avance</i>		55 €

### *Un regard sur l'étale du boucher*

<i>Agneau</i>		
<i>En carré rôti au thym, pommes Anna, jus court</i>		29 €
<i>* Quasi de Veau</i>		
<i>Cuit au sautoir, tian à la Provençal jus à l'ail</i>	<del>28€</del>	25 €

### *La Viande grillée*

<i>Chateaubriand (450/500gr) pour deux personnes</i>		58 €
<i>Filet de Bœuf</i>		28 €

## *Le Tour de Main de nos fromagers*

<i>Les Fromages affinés, la saison est privilégiée</i>	<i>12€</i>
<i>Roquefort</i>	
<i>En chapelure d'amande, poire confite au vin rouge et Porto</i>	<i>14€</i>

## *Le Temps des Douceurs* *A Commander en début de service*

<i>Citron :</i>		
<i>Pyramide et ses opalines croustillantes, caramel à l'orange</i>		<i>13 €</i>
<i>Banane :</i>		
<i>Poêlée, sauce au curry accompagné de son crémeux chocolat et sa Nougatine Sésame</i>		<i>13 €</i>
<i>Gourmande :</i>		
<i>Déclinaison de desserts au Parfum de Spéculoos</i>		<i>13 €</i>
<i>Chocolat :</i>		
<i>Forêt noire dans sa coupe croquante sur pied</i>		<i>13 €</i>
<i>*Pomme :</i>		
<i>Soupe aux pistils de Safran cuite au four en soupière sous sa croûte feuilletée</i>	<del><i>13€</i></del>	<i>11.50 €</i>
<i>Café Gourmand</i>		<i>9€</i>
<i>*La Palette de Sorbets ou de Glaces</i>	<del><i>12€</i></del>	<i>10.50 €</i>

*Nos préparations dépendent du Marché, il se peut qu'un plat soit manquant, veuillez nous en excuser.*

*Prix nets service compris*

*Nos viandes bovines sont d'origines France et CEE*

*\* Produits de la carte bénéficiant de la baisse de la TVA*