

Les Entrées

- *Mini poivrons farcis à la brousse de brebis*
pesto de roquette, copeaux de vieux parmesan14€

- *Tartare de filet de veau au couteau*
ail des ours, cébettes, poivre de Sichuan.....23€

- *Gravlax de lotte*
crème montée au citron vert, poivre de Timut.....22€

- *Velouté d 'asperges du Pays servi froid*
tagliatelles d 'asperges, œuf Bio mollet frit..... 18€

- *Assiette à partager (dégustation des 4 entrées pour 2 per-*
sonnes) 39€



Prix et services compris, boissons non comprises

Les Poissons

- *Mi-cuit d 'espadon de ligne*
vierge d'olive violette de « l'Oliveraie» mini légumes croquants.....32€
- *Dos de lieu jaune rôti*
déclinaison autour du fenouil.....26€
- *Filet de turbot*
crème d 'asperges, légumes du moment.....34€

Les Viandes

- *Suprême de volaille fermier en ballotine*
cuit à basse température, farci à la figue, crème de foie gras.....27€
- *Côte d 'agneau en croûte de basilic*
jus de viande aux herbes de Garrigue.....29€
- *Filet de bœuf Charolais à la truffe d'été.....39€*



Les Desserts

- *Le mille-feuille caramélisé*
crème montée à la fève de tonka.....11€
- *Croustillant aux 2 chocolats*
ganache chocolat, sorbet framboise.....11€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Vallado » 6cl.....8€
- *L'incontournable tarte tatin.....11€*
- *Tarte au citron de l'Atelier11€*
- *Fromage : Sélection du moment et salade de roquette.....11€*
- *Sélection de glaces et sorbets artisanales.....9,50€*
3 boules
- *Sorbet Citron et son Limoncello maison.....10€*

Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour*
+
Croustillant aux 2 chocolats.....16€

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil