



CARTE

LES ENTRÉES

- Douceur de choux-fleur** 16,00€
Velouté de choux-fleur, concassé de lard grillé, chips de parmesan et sésame
- Croustillant de St Marcelin** 17,00€
Cigare de St Marcelin au miel et noisettes torréfiées
- Crevettes façon Cubaine** 16,00€
Crevettes à la Cubaine sur crumble de charbon naturel
- L'inspiration du chef** 15,00€

LES PLATS

- Le boeuf français** 28,00€
Pavé de boeuf français, purée de panais, carottes rôties au thym, sauce aux deux poivres
- Cabillaud safrané** 28,00€
Dos de cabillaud, crémeux kalamansi, perle de Yuzu, risotto safrané
- Le cochon forestier** 25,00€
Côte de cochon, polenta à la tomme de brebis, crème forestière et duxelle de champignons
- L'inspiration du chef** 23,00€

LES DESSERTS (À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

- Assiette de fromages affinés de nos régions** 11,00€
- Clémentine en mille-feuille** 14,00€
Mille-feuille revisité à la clémentine, éclats de noisettes, crème fouettée à la vanille
- Gourmandise de chocolat** 14,00€
Duo au chocolat (blanc et noir) sur financier noisette, sorbet fève de Tonka
- La poire fondante aux quatre épices** 14,00€
Poire pochée au muscat de Lunel, crumble 4 épices, coulis Dulce leche, glace surprise
- L'inspiration du chef** 13,00€

Les MENUS

L'INSPIRATION DU CHEF

(UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)
VOIR ARDOISE

Entrée/plat 21.00€

Plat/dessert 20.00€

Entrée/plat/dessert 24,00€

MENU DÉCOUVERTE

Au choix à la carte

Entrée/plat 41,00€

Plat/dessert 39,00€

Entrée/plat/dessert 49,00€

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans)

15,00 €

Velouté de choux fleur

ou

Mini croustillant de St Marcelin

Filet de poisson pané, purée de panais

ou

Escalopes de cochon, polenta à la tomme de brebis

Mini duo aux chocolat

ou

2 boules de glace barbe à papa

Tous nos plats sont faits maison (hors glaces artisanales) et nos viandes de race Française

Listes des allergènes consultable en fin de carte

Prix TTC- Service compris

