

A La Carte

Pour bien commencer

Salade fermière avec magret de canard fumé et foie de volaille au Armagnac	9€50
Trio de tomates au mozzarella di bufala et au basilic	9€50
Filet de truite fumée au crème raifort avec salade composée du marché et sa crème glacée au moutarde	11€00
Tempura de crevettes à la japonaise sur lit de salades variées	13€00

Nos Plats

Entrecôte de boeuf au sauce Roquefort ou beurre fines herbes*	22€00
Magret de canard fermier et sa sauce au confit de cranberries*	18€50
Curry de poulet au coco et aux noix de cajou**	15€50
Burger à l'indienne, salsa de tomates, crudité, salade*	16€00
Tataki de thon aux graines de sesame grillées* (Filet de thon mariné au gingembre et snacké à la japonaise)	22€00
Pavé de saumon grillé aux olives, tomates sechées et câpres**	16€50
Feuilles d'aubergine au falafel et sa crème de poivron rouge* (végan)	15€50

*Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison

**Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Les douceurs

Cheesecake aux framboises et aux pistaches	6€50
Crumble aux pommes et figues avec glace à la vanille de Madagascar	6€50
Gâteau d'amande avec coulis d'abricots, sorbet citron et chantilly (sans gluten et possible sans lactose)	6€50
Mi-cuit au chocolat avec une boule de glace de coco et chantilly	5€50
Pêche de Gignac rôtie avec glace à la vanille de Madagascar au sauce chocolat	5€50
Coupe de glace ou sorbet deux boules au choix avec chantilly	5€50
Café ou thé très gourmand	10€

Assiette Fromages

Fromages locaux de chèvre, brebis et vache avec confit de citron au gingembre 8€

