

Nos Entrées et petites faim

Les Tomates d'Antan et Burrata 13.90€
Colorées au balsamique et basilic du jardin

Terrine de Chèvre 12.90€
Aux légumes grillés, bouquet de salade

Carpaccio de Saumon Label Rouge 14.90€
Marinade gravlax et fraîcheur melon/pastèque

La César

La Salade César 17.90€
*Feuilles de romaine et mesclun, filet de volaille aux épices douces, tomates cerises colorées,
 Œuf dur fermier st sauce césar maison au parmigiano reggiano*

Nos Poissons

Le Pavé de Saumon 21.90€
Jus niçois, risotto crémeux au parmigiano reggiano et petits légumes

Risotto crémeux au parmigiano reggiano, crevettes sautées 21.90€
aux légumes et jus de crustacés

Nos viandes

La pièce de Bœuf Français 26.90€

Pommes de terre grenailles aux herbettes et légumes du moment, sauce poivrade

Le Magret de Canard 22.90€

Réduction de fruits rouges et légumes du marché

La rôti de Veau 28.90€

Pommes de terre grenailles aux herbettes et légumes du moment, sauce crème

Les Tartares de Bœuf de race Limousine 22.90€

- *Le Traditionnel, avec frites fraîches et salade de saison*

- *A l'italienne, avec tomates, parmesan et vinaigrette citron, roquette et frites fraîches*

Nos Fromages

Le Saint Marcellin de la Mère RICHARD Demi : 4.90€ Entier : 7.90€

La Faisselle de la Mère RICHARD 4.90€

Faisselle au choix : crème, coulis de fruits rouges ou ails confits et persil

L'assiette du Fromager : Sélection de trois fromages du moment 9.90€

Nos Desserts

La Pavlova du verger 8.00€

Meringue et sorbet abricot maison, fraîcheur de pêche et brugnion au sirop de lavande

La Tarte aux Pralines Roses 7.50€

Traditionnelle tarte aux pralines roses, sa glace maison à la vanille Bourbon et chantilly

Le Mi-Cuit Chocolat 70% et pistache (temps de cuisson : 10min) 9.50€

Moelleux au cœur coulant, sorbet intensément rouge

La Traditionnelle Crème brûlée 7.50€

A la vanille Bourbon et cassonnade

Le Café glacé 7.00€

Glace café maison, espresso et chantilly

Nos Glaces faites maison

Voir Ardoise

1 Boule : 4€

2 Boules : 7.90€

3 Boules : 9.90€

Notre Menu Enfant

12.90€

Un sirop au choix

-

Nuggets de filet de volaille maison ou

Poisson blanc du Jour ou Petite pièce de Bœuf

Accompagnement : Frites maison et légumes de saison

-

Une boule de glace au choix

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner

Notre Menu

39.90€

Entrées :

Carpaccio de tomates d'antan, sa burrata di bufala, au pesto

Terrine maison de canard confit à la périgourdine

Plats :

Magret de canard , réduction de fruits rouges, légumes du marché

*Risotto crémeux au parmigiano reggiano, crevettes sautées aux légumes et
jus de crustacés*

Desserts :

Tarte à la pralines roses, glace vanille maison

La Crème brûlée du 37 à la cassonade et vanille Bourbon

Glaces maison (2 parfums)

Supplément Fromage : +4€

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner