

LA CARTE DU MOMENT
Restaurant

ENTRÉES

VARIATION DE TOMATES DE SAISON, BURRATA DI BUFALA, PISTOU AUX NOIX 17 €

PRESSÉ DE LÉGUMES CONFITS, COULIS DE TOMATES FRAÎCHES, MESCLUN 17€

SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR, COPEAUX DE BEAUFORT 19 €

TARTARE DE THON ROUGE, PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON VERT 19 €

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER FRANÇAIS, ÉCHALOTES CONFITES, POMMES GRENAILLES 27 €

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX POMMES, SAUCE AU GÉNÉPI 22 €

RISOTTO DE LÉGUMES CROQUANTS, AUX HERBES DU JARDIN 20€

DOS DE CABILLAUD, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES, SAUCE VIERGE 25 €

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION 8 €

DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10 €

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, GLACE VIOLETTE, CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE 8€

MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRONS, CARAMEL AU BEURRE SALÉ 8€

SALADE DE FRUITS MAISON, SIROP DE SUREAU, SORBET CITRON VERT 8€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON, SORBETS CASSIS 8 €

la formule BBQ

GRILLADE, LÉGUMES, SALADE VERTE 20 €

LA SUGGESTION ENTRÉE ET GRILLADE 27 €

LA SUGGESTION ENTRÉE ET GRILLADE ET LE DESSERT DU PÂTISSIER 32 €

LA CARTE DU MOMENT
Restaurant

STARTERS

SEASONAL TOMATO VARIATIONS, BUFFALO BURRATA, WALNUT PESTO €17

PRESSED CONFIT VEGETABLES, FRESH TOMATO COULIS, MIXED GREENS €17

ROMAINE LETTUCE CAESAR-STYLE, BEAUFORT SHAVINGS €19

RED TUNA TARTARE, ESPELETTE PEPPER AND LIME €19

MAIN COURSES

FRENCH BUTCHER'S CUT, CARAMELIZED SHALLOTS, BABY POTATOES €27

CHICKEN SUPREME WITH APPLES, GÉNÉPI SAUCE €22

CRISP VEGETABLE RISOTTO WITH GARDEN HERBS €20

COD FILLET, CRUSHED POTATO WITH OLIVES, SAUCE VIERGE €25

CHEESE

ASSORTMENT OF LOCAL CHEESES €8

DESSERTS

GOURMET COFFEE OR TEA €10

RED FRUIT PAVLOVA, VIOLET ICE CREAM, VANILLA WHIPPED CREAM €8

CHESTNUT CREAM FONDANT, SALTED BUTTER CARAMEL €8

HOMEMADE FRUIT SALAD, ELDERFLOWER SYRUP, LIME SORBET €8

SEASONAL FRUIT TART, BLACKCURRANT SORBET €8

BBQ Set Menu

GRILLED MEAT, SEASONAL VEGETABLES, GREEN SALAD €20

STARTER OF THE DAY & GRILLED MEAT €27

STARTER OF THE DAY, GRILLED MEAT & PASTRY CHEF'S DESSERT €32