

Formule du midi

Du mardi au Vendredi

Entrée, plat ou plat, dessert.....	18 €
Entrée, plat, dessert.....	20 €

Carte

Raviole de homard et blettes au chèvre frais « Marc Rissian »	15 €
Tartine de rouget au basilic, sauce façon gaspacho	13 €
Terrine de foie de volaille maison, giroles au vinaigre et aromates	12 €
Escalope de foie gras poelée aux figues fraîches	16 €
Tartare de bœuf aux huitres, pommes de terre Charlotte aux cristaux de sel	19 €
Onglet de veau au romarin, mini ratatouille croquante aux citrons confits	17 €
Pavé de merlu rôti, risotto aux butternut	16 €
Aiguillette de St Pierre, barigoule d' artichaud	24 €
Assiette de fromage	8 €
Entremet croustillant aux fruits rouges	8 €
Parfait glacé à la mangue, coulis aux fruits de la passion	9 €
Poire pochée aux épices, sauce chocolat (mmhmmh)	6 €
Crème brûlée aux speculos	7 €