

# LA CARTE

## NOS ENTREES

<b>Gambas Rôti Salicorne, Artichaut &amp; Bisque Mousseuse</b>	15€
Roast prawns Salicorne, Artichoke & Foamy Bisque	
<b>*Soave 2022 Zeni, Italie 12cl</b>	9€
<b>Saumon D'Ecosse Mariné, Céleri Rémoulade, Noisettes &amp; Cresson Wasabi</b>	17€
Marinated Scottish Salmon, Celery, Hazelnuts & Cresson Wasabi	12€
<b>*Mâcon La Roche Vineuse 2022, Merlin 12cl</b>	
<b>Foie Gras Rhubarbe &amp; Gelée de Sureau</b>	20€
Foie Gras Rhubarb & elderberry jelly	
<b>*Anjou Blanc " Le P'tit Chenin " 2023, Château de La Roulerie 12cl</b>	6€

## NOS PLATS

<b>Pintade Fermière Française, Carottes Glacées, Baie Roses, Moules D'Espagne</b>	22€
Pint French Farmer, Lacquered Carrot, Roses Bay, Spanish Mussels	12€
<b>*Côtes Catalane " Blanc " 2022 Domaine Gauby 12cl</b>	
<b>Magret de Canard, Patate Douce &amp; Groseille &amp; Jus de Volaille</b>	26€
Duck breast, Sweet Potato & Blackcurrant & Poultry Juice	
<b>*Côtes Du Rhône " Il Fait Soif " 2023, Maxime François Laurent 12cl</b>	8€
<b>Bavette Angus, Mousseline de Pomme de Terre, Sauce Vieux Comté &amp; Ail Noir</b>	32€
Bavette Angus, Mousseline Potato, Old County Sauce & Black Garlic	10€
<b>*Riverina "Shiraz" 2018 De Bortoli 12cl</b>	

*\*Suggestion Du Chef Sommelier*



## NOS POISSONS

**Rouget Rôti, Haricot Blanc, Chorizo & Jus de Poisson** 22€

Roasted Red Mullet, White Beans, Chorizo and Fish Juice

**\*Rioja "La Vendimia" 2021, Palacios Remondo 12cl** 11€

**Cabillaud Bouillon Thaï, Moules, Légumes de Saison Marinés** 29€

**Au Sésame**

Cod in Thai Broth, Mussels, Seasonal Vegetables Marinated in Sesame

**\*Cairanne 2021, Chateau de Serre-Blanc 12cl** 9€

## NOS GOURMANDISES

**Glace & Sorbets** 12€

Ice Cream & Sorbets

**\*Sélection Du Chef Pâtissier**

**Pavlova Fruits Rouge, Meringue, Chantilly Mascarpone Citron Vert** 12€

Pavlova Red Fruits, Meringue, Lemon Green Chantilly Mascarpone

**\*Moscato D'Asti 2023 Ricossa 10cl** 8€

**Cigare Chocolat, Noisettes Caramélisées & Sorbet Cacao** 14€

Chocolate Cigar, Caramelized Hazelnuts & Cocoa Sorbet

**\*Madère « Mi-Sec » Belem's 10cl** 13€

**Entremet Au Café, Mousse Vanille, Insert Café, Glace Caramel** 17€

Coffee Entremet, Vanilla Mousse, Coffee Insert, Caramel Ice Cream

**\*Sicile "Grillo Vendange Tardive" 2020 Tagos 10cl** 12€

*\*Suggestion Du Chef Sommelier*

# NOS MENUS

## DÉJEUNER

( Selon Nos Sélections du Marché )  
( Hors Jours Fériés )

*Entrée / Plat OU Plat / Dessert* 25€

*Entrée / Plat / Dessert* 34€

## DÉCOUVERTE 75€

*Amuse-Bouche*  
*Entrée*  
*Poisson*  
*Viande*  
*Dessert*  
*Mignardise*

## ACCORD METS ET VINS 40€

*4 Verres de 10cl Pour Le Menu Découverte.*  
*Recommandé Par Notre Chef Sommelier*

## ENFANT 14€

*Volaille Ou Poisson / Frites Ou Autres*  
*Glace / Sorbet Ou Dessert du Moment*