

“A LA CARTE”



Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Sardines de Saint-Gilles-Croix-De-Vie marinées, tomates cerises, chips de pain -12-
- Velouté froid de courgettes, ricotta, pignons de pin -11-
- Déclinaison de tomates, mozzarella Di Bufala -14-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-

Plats:

- Canard croisé (= mi sauvage, mi élevage) de Vendée, figues de Solliès, jus aux épices -27-
- Agneau fermier du Pays d'Oc rôti, pommes de terre croustillantes, tomates confites, jus à l'ail doux -27-
- Médailillon de lotte cuit à la plancha, légumes du soleil, jus à la tomate verte et au basilic -27-
- Bavette de boeuf, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -24-

A PARTAGER:

- Faux-filet de boeuf pour 2 personnes maturé 8 semaines, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -65-
- Côte de boeuf Simmental 1kg maturée 8 semaines pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-
- Pintade de Bresse rôtie, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -85-

Prix nets: Taxes et service inclus - La Maison n'accepte pas les chèques
Tout changement de garniture se verra faire l'objet d'un supplément de 1€
Viande origine UE