

# “A LA CARTE”



## Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-
- Foie gras terrine, pêche, noisettes, brioche toastée -15-
- Thon blanc de pêche artisanale mariné au citron et piment d'Espelette -13-
- Déclinaison de tomates, mozzarella di Bufala, basilic -14-
- Poulpe grillé, aioli -14-
- Houmous de fèves, tomates cerises, herbes fraîches -10-

## Plats:

- Ris de veau poêlés, artichauts, jus corsé -35-
- Dorade de Méditerranée, tomates confites, bouillon safrané -27-
- Canard de Challans rôti, aubergines, jus aux épices -27-
- Pièce de boeuf, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -24-

## LES PIECES A PARTAGER:

- Faux-filet de boeuf maturé pour 2 personnes (650g), pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -65-
- Côte de boeuf maturée pour 2 à 3 personnes (1kg), pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-

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