

## ***Potages***

Potage du jour	6.50
Gaspacho andalou, billes de melon, chips de filet mignon de porc fumé	9.50

## ***Les Entrées***

Terrine de foie gras maison, chutney du moment, toast brioché	18.50
Caramella (Ravioli) speck, cèpes et girolles sauce aux noix et vinaigre balsamique Petit mesclun	10.50 / PP 16.50
Tartare de thon et rosace de saumon Bömlo façon gravlax, tortilla et mesclun	15.50
Samoussa de Sandy (aux légumes et crevettes), sauce sweet chilli et petit mesclun	9.50

## ***Les Poissons***

Escalopes de saumon Bömlo au sésame, bouillon à la citronnelle, nouilles chinoises, légumes	21.50
Filet de mullet à la plancha, escabèche maison, riz parfumé, légumes croquants	20.50
Assiette de la mer (poissons selon arrivage), sauce à la mangue 3 sortes de poissons avec 1 crevette en manteau de pommes de terre Timbale de riz Thaï, légumes du wok	24.50

## ***Les Viandes***

Filet de boeuf Rossini, jus au Banyuls écrasée de pommes de terre à la livèche. Légumes de saison Sans foie gras	29.50 27.50
T bone de veau rôti au four, sauce au porto rouge Risotto aux champignons, légumes de saison	23.50
Pluma de porc Ibérique à la plancha, sauce barbecue Pommes grenailles rissolées aux pleurotes Légumes de saison	22.50
Suprême de poularde maïs poêlé à l'ananas et lait de coco façon Cambodgienne Nouilles chinoises Légumes du wok	19.50
Souris d'agneau braisée au citron confit Pommes grenailles rissolées, légumes de saison	18.50