

Potages

Potage du jour	6.50
Crème d'asperges, pépites de foie gras poêlés et croûtons aux céréales	9.50

Les Entrées

Terrine de foie gras maison, chutney du moment, toast brioché	17.50
Raviolis à la chair d'araignée de mer, sauce kumbawa et petit mesclun	13.50 / 17.50 PP
Feuilleté d'escargots au packchoy à l'ail des ours, petit mesclun	13.50 / 17.50 PP
Carpaccio de saumon Bomlo, gambas poêlées au poivre, petit mesclun	16.50

Les Poissons

Filet de maigre corse rôti, sauce citron vert et huile d'olive extra vierge Timbale de riz parfumé Petite ratatouille provençale	22.50
Tranche de saumon Bomlo poêlé, sauce hollandaise parfumée asia Pommes nouvelles rissolées Garniture de légumes	20.50
Assiette de la mer (poissons selon arrivage), sauce citronnelle 3 sortes de poissons et 1 crevette en manteau de pommes de terre Timbale de riz parfumé, légumes du wok	24.50
Dos de cabillaud poché, sauce moutarde à l'ancienne Écrasée de pommes de terre à la livèche, légumes de saison	21.50

Les Viandes

Filet de boeuf Rossini (DK), jus au Banyuls, pommes rattes sautées aux asperges vertes Légumes de saison Sans foie gras	29.50 27.50
Râble de lapin poêlé, jus à la sauge Écrasée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne Légumes du marché	27.50
Dos d'agneau rôti, sauce à l'ail des ours, risotto aux asperges vertes Garniture de légumes	23.50
Émincé de suprême de poularde maïs au curry thai et lait de coco Nouilles chinoises Légumes du wok	19.50