

# Menu du moment

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras poêlé, patchoï braisé et rhubarbe à la bergamote.

OU

Couteaux en vinaigrette tiède, compotée de fenouil, jus de coquillage au raz el hanout.

\*\*\*

Truite de mer vapeur, crème de petits pois et riz vénéré, jus à la roquette.

OU

Contrefilet de veau rôti, caviar d'aubergines, polenta croustillante à l'ail et olives.

\*\*\*

Assortiment de fromages de la région.

\*\*\*

Feuillantine croustillante, mousse chocolat au poivre long et sorbet framboise.

OU

Pêche pochée, crémeux à la lavande, sorbet rhubarbe.

Menu complet : fr 70-

Menu sans fromage : fr 62-

Menu petits gourmet : fr 32-



## Label Fait Maison

Pour toutes allergies, demander au personnel les renseignements nécessaires.

# Carte

## Les entrées

- Foie gras poêlé, patchoï braisé et rhubarbe à la bergamote. Fr 23-
- Couteaux en vinaigrette tiède, compotée de fenouil, jus de coquillage au raz el hanout. Fr 21-
- Fine tarte de légumes croquants, fromage frais de chèvre de Chez Mr Sommer au piment d'Espelette. Fr 18 -

## Les plats

- Truite de mer vapeur, crème de petits pois et riz vénéré, jus à la roquette. Fr 33 -
- Bonite grillée, courgettes vertes et jaunes en différentes textures au chorizo. Fr 38-
- Contrefilet de veau rôti, caviar d'aubergines, polenta croustillante à l'ail et olives. Fr 42 -
- Filet de baby bœuf poêlé, pommes de terre fondante à la moëlle et petits légumes. Fr 49-
- Gnocchis de pommes de terre, crème d'asperges vertes, pignons de pin grillés. Fr 29 -
- Assortiment de fromages de la région. (Pour 2 personnes) Fr 16-

*Pour les petits gourmets, le chef propose tous les plats de la carte adaptés à leur appétit pour fr 20- (jusqu'à 12 ans)*

## Les desserts

- Crème chibouste à la fraise, biscuit aux amandes et sorbet basilic. Fr 18-
- Feuillantine croustillante, mousse au chocolat au poivre long et sorbet framboise. Fr 19-
- Pêche pochée, crémeux lavande, sorbet rhubarbe Fr 17-

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte, Boucherie Bilat et Boucherie Pretôt vous garantissent fraîcheur et qualité.

Provenances : Bœuf, Veau : CH. Bonite et truite : méditerranée. Couteaux : Atlantique. Foie gras : FR