



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Gaspacho andalou au basilic, gambas en tempura <i>Andalusian gazpacho with basil, prawn tempura</i>	13 €
Beignets de fleurs de courgette, sauce tomate-basilic <i>Courgette flower fritters, tomato basil sauce</i>	14 €
Panisses au parmesan, sauce daube <i>"Panisses" with Parmesan, "daube" sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Entrecôte de cochon des Monts Lagast, polenta crémeuse au mascarpone et parmesan, poêlée de champignons, jus de cochon <i>Pork rib steak from the Lagast Mountains, creamy polenta with mascarpone and parmesan, pan-fried mushrooms, pork jus</i>	27 €
Magret de canard cuit en basse température, pommes grenaille confites, compotée d'oignons, jus de canard aigre-doux <i>Slow-cooked duck breast, new potatoes, onion compote, sweet and sour duck jus</i>	25 €
Filet de dorade rôti, mousseline de patate douce, beurre blanc à la vanille <i>Roasted sea bream fillet, sweet potato mousseline, vanilla beurre blanc</i>	24 €
Risotto à la truffe d'été <i>Summer truffle risotto</i>	25 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crème brûlée à la verveine <i>Verbena crème brûlée</i>	9 €
Abricots rôtis au romarin, glace vanille, amandes torréfiées <i>Roasted apricots with rosemary, vanilla ice cream, roasted almonds</i>	9 €