



# SALETTE

## NOS ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| <b>Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette citron</b><br><i>Artichoke salad with arugula, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i> | 13 € |
| <b>Beignets de fleur de courgette</b><br><i>Courgette flower fritters</i>   | 14 € |
| <b>Gaspacho andalou au basilic et crevettes en tempura</b><br><i>Andalusian gazpacho with basil, tempura shrimps</i>  | 14 € |
| <b>Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic</b><br><i>"Panisses" with Parmesan, tomato and basil sauce</i>  | 8 €  |

## NOS PLATS

|  |      |
|--|------|
| <b>Quasi de cochon des Monts Lagast rôti, mousseline de carottes, tombée de champignons et jus de cochon</b><br><i>Roasted Monts Lagast pork rump, carrot mousseline, pan-fried mushrooms and pork jus</i> | 28 € |
| <b>Suprême de volaille du Sud-Ouest cuit en basse température, cocotte de légumes et jus de volaille</b><br><i>Slow-cooked chicken supreme, vegetables casserole and chicken jus</i>                       | 27 € |
| <b>Pavé d'espadon mariné au saté, écrasé de courgettes violon aux olives, parmesan et basilic</b><br><i>Satay-marinated swordfish steak, crushed zucchini with olives, Parmesan and basil</i>              | 27 € |
| <b>Risotto à la truffe d'été et parmesan vieux</b><br><i>Risotto with summer truffle and mature Parmesan</i>   | 26 € |

## NOS DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>Assortiment de fromages affinés</b><br><i>Cheese selection</i>  | 10 € |
| <b>Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées</b><br><i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>                                | 9 €  |
| <b>Cheesecake pêche-verveine revisité</b><br><i>Revisited peach and verbena cheesecake</i>   | 9 €  |
| <b>Pain perdu au caramel beurre salé, amandes torréfiées et glace vanille</b><br><i>French toast with salted caamel, roasted almonds and vanilla ice cream</i> | 9 €  |