



SALETTE

NOS ENTRÉES

- Mousse d'avocat, crevettes sauce cocktail aux agrumes** 14 €
Avocado mousse, shrimps with citrus cocktail sauce
- Beignets de fleur de courgette** 14 €
Courgette flower fritters
- Velouté froid de courgettes violon au basilic et mousse de chèvre frais** 12 €
Cold courgettes soup with basil and fresh goat cheese mousse
- Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic** 8 €
"Panisses" with Parmesan, tomato and basil sauce

NOS PLATS

- Pluma de cochon Duroc snackée, espuma de maïs, poêlée de champignons et jus de cochon** 27 €
Seared Duroc pork pluma, corn espuma, pan-fried mushrooms and pork jus
- Bavette de veau Aubrac, pommes de terre fondantes, compotée d'oignons à la moutarde à l'ancienne, jus de veau** 28 €
Aubrac veal flank steak, fondant potatoes, onion compot with mustard, veal jus
- Mi-cuit de thon au sésame, tagliatelles de courgettes et tomates cerises, crème d'ail** 28 €
Semi-cooked tuna with sesame seeds, courgette tagliatelles and cherry tomatoes, garlic cream
- Risotto aux gambas, bisque de crustacés et herbes fraîches** 26 €
Prawn risotto with shellfish bisque and fresh herbs

NOS DESSERTS

- Assortiment de fromages affinés** 10 €
Cheese selection
- Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées** 9 €
Chocolate mousse with praline and caramelized pecans
- Abricots rôtis au miel et au romarin, crumble et glace vanille** 9 €
Roasted apricots with honey and rosemary, crumble and vanilla ice cream
- Pain perdu au caramel beurre salé et amandes torréfiées** 9 €
French toast with salted caramel and roasted almonds