



## À PARTAGER

Le Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

La Langouste 18€

Médaille de langouste au lait de coco et maracuja

Le Samousa 15€

Samoussa de fromage frais au miel, tomates séchées, coulis de tomates au sucre de Cannes

Le Foie gras 18€

Foie gras mi-cuit au rhum vieux et son chutney, coulis de poivron

## LES ENTRÉES

Le Thon 16€

Tartare de thon et pastèque, sauce ponzu, condiment fruits rouges

Le Canard 17€

Raviole de canard effiloché et noisette, copeaux de champignons, crème forestière

## LES PLATS

### Le Chatrou 29€

Chatrou grillé, aubergine rôtie au miel et condiments tomates séchées, coulis de piment végétarien, crème provençale

### Le Lambis 36€

Lambis confis et grillé aux épices, légumes glacés à l'asiatique, émulsion crustacés acidulée

### La Pêche 32€

Poisson selon arrivage, risotto aux coquillages, sauce maracuja

### L'Entrecôte 34€

Entrecôte grillée, frites, sauce roquefort, poivre ou beurre maître d'hôtel

### Le Magret 34€

Magret de canard à la plancha 200g, champignons en texture, jus de viande au thym et au miel

## À PARTAGER

### Le Bœuf 80€

Pièce de bœuf à partager, frites maison, sauce roquefort, poivre, beurre maître d'hôtel

### L'Agneau 75€

Pièce d'agneau à partager, frites maison, jus d'agneau au rhum vieux

LES DESSERTS

*Le Fromage* 15€

Fromages de la ferme marjolais , chutney du moment

*Le Blanc manger* 13€

Blanc manger coco et son coulis du moment

*La Crème brûlée* 13€

Crème brûlée à la vanille

*Le Chariot du pâtissier* 15€

Pâtisserie du moment