



À PARTAGER

Le Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

La Langouste 18€

Médailles 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 Canne

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 Ouassou 28€

Fricassés de Ouassous flambées aux rhum vieux, légumes glacés à l'asiatique, sauce crustacés

La Pêche 32€

Poisson selon arrivage, risotto aux coquillages et crustacés, 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

MENU TI MOUN (-10ANS) 16€

Burger de boeuf.

fromage coulant, ketchup, tomates, salade.

Gaufres de pomme de terre ou frites

OU

Poulet pané

ketchup, chips de patates douces.

Gaufres de pomme de terre ou frites

Crème brûlée

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