



À PARTAGER

l'Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

La Tartine 17€

Tartine de carpaccio de boeuf, pesto de roquette et copeaux de parmesan

Le Tacos 15€

Tacos croustillant façon forestière, fromage frais au poivre de madagascar

Le Foie gras 18€

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

LES ENTRÉES

La Langouste 18€

Raviole de langouste fumée, lait de coco aux épices, mayonnaise au wasabi

La Volaille 16€

Cromesquis de poulet boucané, crème d'ail, caviar de moutarde



LES PLATS

Le Chatrou 30€

Chatrou grillé, riz pilaf à l'encre de sèche et palourdes, fromage frais à la baie rose, crème d'ail fumée

Le Cochon 28€

Poitrine de cochon confite & grillée, sauce aigre douce, crème de maïs, poivron grillé aux épices tandori

La Pêche 31€

Poisson selon arrivage, ratatouille péyi, pomme de terre confite à l'huile d'olive et gros thym, crème de crustacés persillée

L'Entrecôte 34€

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

La Fusion 30€

Suprême de volaille à la gambas, jus de viande et bisque, patate douce en texture

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