



## À PARTAGER

*L'Accras* 8€

Accras de morue, sauce chien

*La Gambas* 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

*Le Carpaccio* 17€

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

*La Burrata* 17€

Burrata, velouté de giraumon, noisette concassé, huile de truffe

*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 Lambis 37€

Lambi grillé, ravioles de crustacé, ratatouille, crème citron

### 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 Volaille Rossini 35€

Suprême de volaille au foie gras, champignons du Robert et pomme de terre croustillante, jus de viande truffé

### Le Bœuf 80€

## À PARTAGER

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