



À PARTAGER

L'Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

L'Escargot 16€

Escargot en persillade, os à moelle, toasts croustillant

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

Le Canard 17€

Pain Bao, effiloché de canard et canard fumé, mayonnaise wasabi et coulis de piment coréen, pickles à la grenadine

La Burrata 17€

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

LES PLATS

Le Chatrou 33€

Chatrou grillé, linguines en persillades, palourdes, crème d'ail fumé

La Pêche 31€

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

Le Boeuf 36€

Filet de boeuf, frites maison, sauce roquefort, poivre ou beurre maître d'hôtel (**supplément foie gras 6€**)

La Volaille Rossini 35€

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

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