

# **Les Entrées**

***Farandole de hors d'œuvre à partager pour 2 :***

***Pissaladière, Petit farcie, Terrine a l'anis, Poivron grillé à l'huile,  
Beignet de fleurs***

**24€**

***Beignets de fleurs de courgettes et son coulis de tomate***

**18€**

***Chèvre chaud, citron et aubergine confite au miel et romarin***

**14.50€**

***Emincé d'artichauts violet, tomate, parmesan, basilic***

**14.50€**

# **Poissons**

***Noix de st jacques et tagliatelle a la truffe***

**29.50€**

***Filet de loup ou daurade poêlés, légumes du jour***

**27€**

***Poulpe grillé, pomme de terre sautée et chorizo***

**27€**

# **Cuisine traditionnelle**

*Les raviolis maison fait main et sa daube niçoise*

**24.50€**

*Lapin mijoté aux cèpes et tomate, raviolis maison*

**26.50€**

*Carré d'agneau aux herbes, poêlée de champignon du moment, crémeux de pomme de terre*

**27.50€**

*Filet de bœuf, poêlé de champignon du moment, crémeux de pdt*

**36€**

*Rognons de veau au thym du mont chauve, sauce Madère*

**26.50€**

*Tartare de bœuf à la truffe, frites, salades*

**24.50€**

*Magret de canard laqué, purée montée au beurre*

**26.50€**

*Poitrine de cochon longuement confite façon porchetta*

**24€**

*Risotto crémeux aux champignons de saison selon la cueillette*

**24€**

*Cochon de lait entier braisé aux herbes :*

*Sur précommande pour grande table et banquet*

# **Dessert Maison**

**Confectionné par nos soins**

**10,50€**

***Tarte citron : crémeux citron du jardin et meringue***

***Crème brûlée aux fruits rouges***

***Tarte au pomme et sablé breton, caramel beurre salé***

***Pavlova au fruit : 12€***

***Coupe d'agrumes : sorbet, compoté d'agrumes et crumble : 12€***

***Tiramisu***

***Mousse au chocolat***

***Baba au rhum***

***Toute notre carte est disponible à l'emporté,  
Nous faisons également des repas sur mesure pour  
vous permettre de déguster nos menus chez vous.***