

## à la carte

### ENTRÉES

**entrée du jour au choix** 7

### PLATS

**melon / burrata / jambon serrano** 18

pesto

**tartare de boeuf à l'italienne** 19

olive, cébette, parmesan,  
pommes de terre frites, salade

**sole meunière \*** 27

pommes de terre, petits légumes

**filet de bœuf charolais** 25

pommes de terre Délicatesse & farandole de légumes

**filet de boeuf aux morilles** 28

**ris de veau meunière** 25

pommes de terre Délicatesse & farandole de légumes

**ris de veau aux morilles** 28

pasta du moment

### FROMAGES & DESSERTS

**dessert du jour** 7

**café gourmand** 7

**assortiment de fromages affinés** 7,5

**fromage blanc** 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

### les glaces & sorbets

#### LES GLACES

pistache, yaourt, chocolat, vanille, caramel

#### LES SORBETS

citron, verveine, passion, abricot,  
framboise, fraise, coco

/ 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES / 3,5/5/6,5

\* SELON ARRIVAGE

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

# le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / OU / PLAT, DESSERT / 17

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 20

\* nos menus sont servis uniquement en semaine, hors week-end et jours fériés.

SEMAINE DU 19 AU 23 JUILLET

### ENTRÉES AU CHOIX

**terrine de campagne (ferme Chazal)**

confits d'oignons, vinaigrette noix

**gravlax de truite**

houmous pois chiches, pain nordique

**salade de jeunes pousses**

copeaux de parmesan, tomates, olives

### PLATS AU CHOIX

**parmentier de boeuf**

effiloché de paleron, purée de pommes de terre

**trilogie de poissons**

risotto carnaroli, parmesan

**petites ravioles à la provençale**

coulis de poivron, basilic, pignons grillés

### DESSERTS AU CHOIX

**crumble rhubarbe**

fruits rouges

**tarte myrtilles**

crème pâtissière vanille

**banoffee cake**

banane & chocolat

**2 boules de glace ou sorbet**

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS