

La carte

	Entrée	Plat
Saumon fumé d'Écosse, <i>Boullgour aux légumes croquants, huile d'olive et herbes fraîches</i>	13€	19€
Salade de Saison, <i>Choux rouge, magret* séché et chèvre frais, noisettes et poires</i>	10€	16€
Terrine de Lapin* au citron confit et romarin, <i>Tapenade d'olives noires et mesclun de salade</i>	9€	
Jambon « Bellota » 100% Ibérique,	19€	
Gratin de Ravioles du Dauphiné, <i>Crème de parmesan</i>		16€
Tartare de Bœuf* Limousin façon EdP, <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		19€
Pavé de Saumon des Îles Hébrides cuit à l'unilatéral, <i>Risotto de « Fregola Sarda » aux agrumes et parmesan</i>		25€
Boudin* Basque de chez « Christian Parra », <i>Pomme purée et pommes fruits rôties, jus réduit</i>		23€

*Viandes origines France

Les Desserts

Terroir des Îles, <i>Ananas rôti au sucre Muscovado, nuage coco et vanille, crumble coco et sorbet passion</i>	9€
La Poire « Belle-Hélène », <i>Poire pochée entière, sauce chocolat noir et glace vanille</i>	8€
Le Marron-Cassis, <i>Dacquoise amande, crème légère au marron et confit cassis, chantilly au whisky et glace marron</i>	10€
Café-Mignardises, <i>Assortiment de mignardises de Diane et café</i>	8€
Dessert du Menu	6€