

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée - plat ou plat - dessert - 21€

Entrée - plat - dessert - 26€

### Entrées - 7€

Brouillade d'œufs servie froide, vierge aux olives et croûtons

Ou

Soupe de melon à la menthe et « Cecina de Léon »

### Plats - 15€

Merlu des côtes Bretonnes, confit de légumes Niçois et polenta gratinée au parmesan

Ou

Araignée de porc marinée aux épices Cajun, petit épeautre à la tomate

### Dessert - 7€

Biscuit au Limoncello, chantilly chocolat blanc et citron vert, « lemon curd » et sorbet citron jaune de Sicile

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais Rouge AOC 2018 « Champs du Roy » Domaine Subrin	4€	15€
Sicilia DOC 2018 « Nero d'Avola » Tenuta la Favola	7€	25€
Côtes du Rhône AOC 2019 « Les Abeilles » JL Colombo	6€	21€
Corse, Ile de Beauté IGP 2020 « YL » Yves Leccia	9€	35€

### Les Blancs

	12cl	46cl
Viognier AOC	4€	15€
Bourgogne Chardonnay VDF 2021 La Chablisienne	6€	21€
Pecorino Bianco DOC 2021 « Maree » Domaine Madonabruna	7€	25€
Costières de Nîmes VDF « Gourmandi'Nages » Domaine de Nages	5€	17€

### Les Rosés

Beaujolais Rosé VDF « Epinas » Domaine Subrin	5€	20€
Côtes de Provence AOC 2021 « Miraval » Famille Perrin	7€	25€

# LA CARTE

	Entrée	Plat
<b>Saumon fumé d'Écosse,</b> <i>Boulgour aux légumes croquants, huile d'olive et herbes fraîches</i>	13€	19€
<b>Salade de Saison,</b> <i>Mesclun, endives, pointes d'asperges et chiffonnade de jambon blanc truffé</i>	12€	18€
<b>Gratin de Ravioles du Dauphiné,</b> <i>Crème de parmesan</i>		16€
<b>Tartare de Bœuf* Limousin façon EdP,</b> <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		19€
<b>Pavé de Saumon des Îles Hébrides cuit à l'unilatéral,</b> <i>Risotto de « Fregola Sarda » aux agrumes et parmesan</i>		25€
<b>Boudin* Basque de chez « Christian Parra »,</b> <i>Pomme purée et pommes fruits rôties, jus réduit</i>		23€
<i>*Viandes origines France La carte des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant</i>		

# LES DESSERTS

<b>Ananas rôti,</b> <i>Ananas, crème à la vanille de Madagascar, sauce cannelle et sorbet ananas</i>	9€
<b>Rocher Passion,</b> <i>Crémeux passion, « sponge cake » pistache et amandes hachées, sorbet passion</i>	10€
<b>Pommes de 7h,</b> <i>Pommes confites aux 4 épices, crème d'Étrez et crumble noisette, glace pain d'épices</i>	10€
<b>Café-Mignardises,</b> <i>Assortiment de mignardises de Diane et café</i>	8€
<b>Dessert du Menu</b>	7€