

LA CARTE

Nous réalisons une carte en constante évolution en fonction des arrivages et produits de saison. Il se peut que les plats présentés ci-dessus ne soient pas affichés sur l'ardoise lors de votre venue.

	Entrée	Plat
Canneloni de Saumon Fumé <i>Farce citron et choux fleurs, blinis et choux croquants</i>	14€	23€
Salade du moment <i>Rémoulade de céleris à l'huile de noisettes, crémeux de châtaignes et magret fumé</i>	14€	23€
Assiette de Coppa Corse	11€	
Croque de Pierre <i>Pain de campagne, jambon truffé et comté fruité</i>	17€	
Gratin de Gnocchis <i>Crème d'ail, pousses d'épinards et chorizo « Bellota »</i>		20€
Tartare de Bœuf* façon « EDP » <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		20€
Pavé d'Espadon rôti à l'ail <i>crémeux de potimarron, mijoté de céleris aux moules et sauce marinère à l'encre de seiche</i>		30€
Tataki de thon mariné au soja <i>Conchiglioni farcis, vierge de sommités au citron confit et crémeux de brocolis</i>		28€
Filet Mignon de Veau rôti au thym <i>Mousseline de panais, oignons grelots, pommes de terre confites, tuile de lard et jus au Porto Rouge</i>		35€
Menu enfant		12€

**Viandes origines France*

LES DESSERTS

Le Cookie gourmand au chocolat Valrhona	11€
Le Flan Pâtissier à la vanille	10€
Le Velouté de Poires	9€
Café-Mignardises <i>Assortiment de mignardises et café</i>	9€
Dessert du Menu de la semaine	8€