

# Carte



## Entrees



<b>Oeuf basse temperature</b>	15.00 €
<i>Oeuf cuisson basse temperature, creme de chou fleur, jus de volaille, foie gras poele et chips de lard.</i>	
<b>Duo de foie gras (griottes et nature)</b>	16.00 €
<i>Foie gras nature maison et foie gras a la griotte confite accompagne de son pain grille.</i> <i>contient du gluten</i>	
<b>Foie gras terre et mer</b>	16.00 €
<i>Foie gras aux anchois de l'Escala de chez Soles et sa tapenade d'olives noire</i>	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	17.00 €
<i>Carpaccio de boeuf aux saveurs mediterraneenne.</i>	
<b>Soupe VGE</b>	19.00 €
<i>Soupe VGE en hommage a Paul Bocuse avec foie gras temps de cuisson 25 minutes</i>	
<b>Tataki de saumon</b>	14.00 €
<i>Tataki de saumon amrine au miel et soja et son tartare d'avocat aux agrumes.</i>	
<b>Aumoniere de foie gras</b>	14.00 €
<i>Aumoniere de foie gras aux pommes dans sa feuille de brique.</i>	
<b>Raviole de gambas</b>	16.00 €
<i>Ravioles de gambas/basilic et son bouillon thai.</i>	

## Pates artisanales



<b>Tortelloni 4 fromages</b>	21.00 €
<i>Portion environ 200 grs</i>	
<b>Tortelloni tomates/basilic</b>	21.00 €
<i>Tortelloni tomates basilic et mazzorella portion environ 200 grs</i>	

<b>Tortelloni chorizo et tomates</b>	21.00 €
<i>Pates un peu epicees portion de 200 grs</i>	
<b>Tortelloni au veau osso bucco</b>	21.00 €
<i>Portion de 200 grs</i>	
<b>Tortelloni epinard ricotta</b>	18.00 €
<i>Portion de 200 grs</i>	

## Viandes



<b>Pluma Iberique</b>	21.00 €
<i>Pluma iberique assortiment de trois legumes <b>la cuisson de la pluma est rosee</b></i>	
<b>Black angus 200 gr</b>	21.00 €
<i>Noix d'entrecote de black angus servi avec frites maison et salade</i>	
<b>magret de canard caramel framboises</b>	21.00 €
<i>Magret de canard grille et son caramel aux framboises accompagne de ses legumes.</i>	
<b>Filet de volaille aux morilles</b>	21.00 €
<i>Filet de volaille et sa saucce aux morilles accompagne de ses legumes</i>	
<b>Tournedos rossini</b>	24.00 €
<i>Filet de boeuf et son foie gras</i>	
<b>Presse de boeuf façon bourguignon</b>	15.00 €
<i>Presse de beouf façon boeuf bourguignon et ses legumes de saison</i>	

## Poissons



<b>Medaillon de cabillaud roti</b>	21.00 €
<i>Medaillon de cabillaud roti, sauce orange et romarin et ses legumes</i>	
<b>Poisson du marche filet de daurade</b>	17.00 €
<i>Filet de daurade et sa sauce aux fruits de la passion accompagne de ses legumes</i>	
<b>Saint jacques sauvage façon rossini</b>	24.00 €
<i>Noix de St Jacques sauvage, foie gras, puree de chou fleur et legumes de saison <b>peut contenir du gluten</b></i>	

## Desserts



---

**Pâtisserie maison** 7.00 €

*Entremet individuel a choisir sur la carte des desserts a emporter*

*peut contenir du gluten*

---

**Moelleux au chocolat et praline** 5.50 €

---

**Pâtisserie maison sup 1 € 50** 1.50 €

*Suplement de 1 € 50 pour la pâtisserie maison servie avec le menu a 25 €*

---

**Le citron en folie** 7.00 €

*Crèmeux citron, citrons confits, sorbet au citron et meringue*

---

## Fromages



---

**Assiettes de 3 fromages** 7.00 €

*Assiettes de 3 fromages en fonction de notre arrivage*

---