

Plat  
Dish

19

Entrée + Plat  
Starter + Dish

25

Entrée + Plat + Dessert  
Starter + Dish + Dessert

31

## POUR COMMENCER... TO START...

### Le Velouté

VELOUTÉ DE CAROTTES, ÉPICE ZAAATAR, TUILE DE FROMAGE

Carrot velouté, cheese tile

### L'œuf

SCOTCH EGG, TRADITIONNEL, SAUCE BARBECUE

Scotch egg, barbecue sauce

### La Seiche

ROLLS A LA SEICHE, CURRY MARRIN ET SALADE CROQUANTE

Cuttlefish rolls, crispy salad

## À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

### Le Taureau

GARDIANNE DE TAUREAU, RIZ CAMARGUAIS

Bull stew, camargue rice

### Le Végé

RIGATONI AU PESTO DE BUTTERNUT, TOMBÉE DE CHAMPIGNONS ET PARMESAN

Rigatoni, butternut's pesto, mushrooms and parmesan

### Le Cabillaud

DOS DE CABILLAUD, GALETTE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES, BEURRE BLANC A L'AGRUME

Cod, potatoes and vegetables, white butter sauce

## TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

### Le Bounty

BOUNTY FACON PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT JIVARA

Bounty like a profiteroles, chocolate sauce

### Le Cannelloni

CANNELLONI EXOTIQUE, CHANTILLY ET FRUITS FRAIS, SORBET PASSION

Exotic cannelloni, whipped cream and fresh fruits, passion sorbet

### La crème brûlée

CREME BRULÉE POMME, CIDRE

Apple crème brûlée, cider

## JOSPER grill (hors formule)

COTE DE BOEUF D'AUBRAC (450Gr), POMMES GRENAILLES ET LEGUMES 45€

PIECE DU BOUCHER 26€

POISSON GRILLE 28€