



LE DÎNER

EXEMPLE DE CARTE DE SEPTEMBRE

FRUITS DE MER

Huîtres de Camargue N°3 X6: 13€ / X12: 24€

Grosses crevettes cuites maison + aioli maison: 15€

Bulots + aioli maison: 9€

Couteaux en persillade, tomates confites & parmesan: 15€

PETITS PLATS FROIDS

Poireaux brûlés vinaigrette & saumon mariné par nos soins: 11€

Salade de carottes à l'Égyptienne: 9€

Aubergines mi fermentées & anchois marinés: 11€

Pâté en croûte maison

- cochon, foie gras & abricot: 13€
- Volaille, noisette & muscat: 12€

PETITS PLATS FROIDS

Velouté de maïs: 8€

Mijoté de coco rouge à la soupe de poissons, cabillaud demi sel: 13€

Poêlée de girolles & champignons, oeuf parfait façon bordelaise, poitrine fumée & râpé de pommes boulangères: 12€

FROMAGE ET DESSERTS

Morbier fermier: 6€

Riz au lait à la vanille, pralin aux graines torréfiées, sauce caramel demi-sel: 7€

Tarte aux figues et noix Saint Jean: 7€