

# Menu Saveurs

33,50 \*

Prix à la carte

Mise en bouche ..... /...

...

Salade marine, sauce vierge aux agrumes, légumes marinés  
(Noix de Saint-Jacques, Gambas, Filet de rouget  
Cannelloni de saumon fumé) St Maure cendré ..... 17,50

*ou*

Foie gras de canard Chutney de figue, caramel de Banyuls  
..... 15,40

*ou*

Les légumes du moment en barigoule, copeaux de  
parmesan et jambon cru ..... 15,00

...

Bourride (Rascasse, loup, daurade) ..... 23,00

*ou*

Pavé de veau au sautoir, parmesan, Risotto \* ..... 20,00

*ou*

Filet de boeuf charolais une purée de pomme de terre ratte,  
un jus aux échalotes confites  
(supplément de 6.00 Euros au menu à 33.50 ) ..... 29,00

*ou* Filet de loup plancha, poêlée de légumes de saison, un lait de  
fenouil ..... 22,00

...

Biscuit Coulant au Chocolat, Glace Vanille,  
Caramel de Cacao ..... 9,00

*ou*

Nougatine glacée aux amandes, Orange et Gingembre ..... 9,00

*ou* Macaron glacé pina colada ..... 9,00

*ou*

Assortiment de Fromages et mesclun ..... 9,00

\* Menu et/ou produits ayant bénéficié de la baisse de la TVA. Origine Viande France et U.E

Ce menu est servi tous les jours.

Les prix indiqués - exprimés en euro - s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 5.50 %) service compris.  
Restaurant fermé le lundi midi & soir et le samedi midi.