

# La Carte de saison

## Les Entrées froides...

- Terrine maison de foie gras de canard mi-cuit et sa chutney du chef. 12.00 €
- Eventail d'avocat sauce fraîcheur au citron vert et chair de crabe. 9.90 €
- Ceviche de morue fraîche à la coriandre, olive, oignon, tomate et piment. 10.90 €
- Tartare aux trois saumons, crème fouettée à l'aneth et baies roses. 9.90 €
- Marguerite de St-Jacques et vitelotte, salade mesclun, vinaigrette à la vanille. 10.90 €
- Gaspacho de tomate et brunoise de fraises au poivre de séchouan et basilic. 7.90 €

## Les Entrées chaudes...

- Soupe de poisson, fromage râpé, rouille et pain grillé. 7.00 €
- Salade façon niçoise et thon frais rosé tiède juste saisi à la plancha. 9.00 €
- Vermicelle chinois aux gambas grillées, légumes croquants et cacahuètes. 9.90 €
- Aumônière de chèvre frais, spaghettis de concombre et lit de fenouil. 7.00 €

## Les poissons...

- Marmite de moules marinières ou curry, pommes allumettes ou salade verte. 11.50 €
- Médallions de lotte à la crème de poivron doux et spaghettis de légumes. 22.00 €
- Côtelettes de saumon à la plancha, compotée de rhubarbe et riz pilaf. 15.50 €
- Gambas tigrés géantes au curry vert thaïlandais maison, riz au Jasmin. 24.00 €
- Bar entier rôti à la peau au bâton de fenouil, Tatin de légumes croquants. 17.00 €
- Saint-Jacques au lard, sauce parfumée à la vanille, embeurrée d'épinard. 22.00 €
- Pavé de thon à la plancha, sauce soja et citronnelle, Wok de légumes. 19.00 €
- Risotto negro à l'encre de seiche, calamars sautés et chips d'ail. 15.00 €
- Parillada océane de poissons et fruits de mer à la plancha en persillade. 23.00 €

## Les viandes...

- Entrecôte de bœuf (350g) poêlée, tombée d'échalotes, pommes allumettes. 18.00 €
- Filet de bœuf façon Rossini, frites de patates douces, légumes de saison. 21.00 €
- Confit de canard maison au romarin, ail en chemise et pommes grenailles. 15.00 €

## Les desserts maison...

- Crottin de chèvre rôti au miel, fleur de lavande, salade de jeunes pousses et confiture de cerises noires. 7.50 €
- Crème brûlée à la mangue, cassonade caramélisée. 5.90 €
- Croustillant pomme, poire, pruneaux aux pignons de pin et eau de rose. 6.00 €
- Cannelés maison façon profiterole, glace cannelle et sauce chocolat. 7.90 €
- Fondant au chocolat tiède, sauce toffee au sel noir d'Hawaï. 7.90 €
- Salade de fruits frais de saison, sirop à l'infusion de menthe fraîche. 6.50 €
- Tiramisu au thé vert Macha et mascarpone onctueux à la réglisse. 6.90 €
- Crumble noix de coco aux fruits exotiques au rhum. 5.90 €
- Soupe de fraises glacée et ses bonbons de Panacotta au basilic. 6.00 €
- Café ou thé Gourmand. 8.00 €
- Coupe Colonel (citron & vodka). 5.90 €
- Coupe de glaces 2 parfums. 5.50 €

Vanille, chocolat, café arabica, pistache, noix de coco, caramel fleur de sel, rhum raisins, banane, Citron, citron vert, mangue, fraise, cassis, ananas  
Parfum supplémentaire 1.90 € - Chantilly 0.50 € - Chocolat chaud 0.50 €