



CARTE DU SOIR

En attendant vos convives ou juste par gourmandise

Saucisse sèche da la Maison « Duculty » 9 €

Pour se mettre en appétit

Gaspacho Tomates, Pastèques et Fraises, crème montée à la Menthe 9 €

Carpaccio de Filet Mignon de Porc mariné Soja et Miel, façon Thaï (Coriandre et Citronelle) 11 €

Burrata crémeuse, Figues rôties au Balsamique et Cresson 12 €

Ceviche de Maigre, Choux Rouges et vinaigrette au Yuzu 11 €

Crème de Chèvre au Miel, Pêches fraîches et Aubergines confites au Vinaigre Balsamique 7,5 €

Du Solide

Filet de Dorade Royale rôti au sel Viking, sauce Hollandaise au coulis d'Ecrevisses Sauvages 18,5 €

Rondin d'Onglet de Bœuf poêlé à la fleur de sel, sauce Béarnaise 19 €

Côte de Cochon Basque au Piment d'Espelette 20 €

Pavé de Gigot d'Agneau au Thym frais 19,5 €

Grenadin de Longe de Veau, jus court aux brisures de Morilles 18 €

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 7 € **ou** ½ St Marcelin 4 € **ou** Faisselle (crème ou coulis) 4 €

Péché du Curée d'Ars 9 €

Trilogie de sorbets 7 €

Tartelettes au chocolat au Lait, Crumble et Glace Vanille 7 €

Figues rôties du Jardin, Panna Cotta au Thym et Tuile croquante 7 €

[1 PLAT DE RESISTANCE OBLIGATOIRE PAR PERSONNE]