

MENU 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 30 € (entrée/plat/dessert)

CARTE DU 26/02/2025 DONNEE A TITRE INDICATIF

Risotto de Fregola Sarda et gambas snackées, sauce curry coco, tuile parmesan au sésame

Ou

Filets de Maquereaux marinés à la sauce soja, lentilles en salade à la graine de moutarde

Ou

Velouté de carottes à l'orange, œuf parfait et chips de coppa

Ou

Chou Farci Veau/Porc Maison, sauce tomate cuisinée en aigre/doux

Ou

Finger croustillant à l'effiloché de porc, mousseline de maïs et sauce miel épices

Fondant de Paleron confit à la graisse de canard, jus de braisage à la moutarde violette

Ou

Filet de Dorade Royale rôti, sauce hollandaise perlée à l'huile de homard

Ou

Rondin d'Onglet de Bœuf poêlée à la fleur de sel, sauce Béarnaise

Ou

Supreme de volaille à la crème et morilles

Ou

Côte de Cochon Duroc de Batallé au piment d'Espelette

Suggestion

- **Le Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition**

Plat seul : 26 € ou +8€ dans la formule

- **Meunière de ris de veau Français , jus de déglacage à la sauce Tartufata (38 € ou + 20 €)**

Assiette de Fromages Ou 1/2 Saint Marcellin

Ou

Faisselle (nature ou crème ou coulis Fruits exotiques)

Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Trilogie de sorbets du moment

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Tartelette au chocolat noir , tuile grué de cacao, sorbet cassis

Ou

Entremet aux fruits exotiques, biscuit noisette, chantilly citron vert, tuile ananas