

## *Les Entrées*

	<i>Entrée/Plat</i>
<i>Foie gras mi-cuit au torchon, caramel à la betterave et son mesclun</i>	<i>16€/18€</i>
<i>Salade Italienne</i> <i>(Mesclun, jambon Italien, caviar d'aubergines, tomate confite, gressin, copeaux de parmesan et mozzarella)</i>	<i>16€/18€</i>
<i>Lingot de chèvre frais au cœur tomatade et son pistou</i>	<i>15€/17€</i>
<i>Tartare de saumon et son mesclun</i> <i>(Echalotes, gingembre, huile d'olive, coriandre, ciboulette)</i>	<i>15€/18€</i>

## *La suggestion du chef :*

<i>Tartare de bœuf à l'Italienne 180g, préparé par le chef, salade et pommes de terre rôties</i>	<i>18€</i>
<i>(Copeaux de parmesan, échalotes, pistou, ketchup)</i>	

## *Les Poissons*

<i>Steak de thon aller-retour</i>	<i>17€</i>
<i>Daurade Royale entière 300/400g (supplément de 5€ dans le menu)</i>	<i>23€</i>
<i>Pennes aux poulpes, pousses d'épinards, poivrons, tomates, coriandre fraîche</i>	<i>17€</i>
<i>Saumon cuit à l'unilatéral, huile vierge de mangue</i>	<i>18€</i>

## *Les viandes*

<i>Magret de canard, sauce au poivre de Sichuan</i>	<i>18€</i>
<i>Epaule d'agneau de huit heures et son jus</i>	<i>16€</i>
<i>Pièce du Boucher « du moment », jus de veau au romarin</i>	<i>23€</i>
<i>Ou Pièce du Boucher Rossini (supplément de 2€ dans le menu)</i>	<i>25€</i>
<i>Ballotine de volaille fermière farcie aux foies de volaille et champignons, jus corsé au thym et ail</i>	<i>20€</i>

## *Les Desserts*

<i>Assiette de fromage sec</i>	<i>6€</i>
<i>Fromage blanc</i>	<i>6€</i>
<i>Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé</i>	<i>7€</i>
<i>Tarte au citron meringuée</i>	<i>7€</i>
<i>Tiramisu aux fruits rouges</i>	<i>7€</i>
<i>Nougat glacé aux amandes grillées</i>	<i>7€</i>
<i>Baba au rhum</i>	<i>7€</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>10€</i>
<i>Champagne gourmand</i>	<i>12€</i>