

Menu à la carte

ENTREE

Soupe de poissons, rouille et croûtons	13,50 €
Noix de St Jacques sur sa mousseline de choux fleur, parsemé de granis smith et son coulis de câpre	14,50 €
Voile de daurade à la sauce végétale	14,00 €
Salade de baby poulpe provençale	11,00 €
Assiette de melon à l'italienne	11,50 €
Salade périgourdine	16,50 €
La trilogie du parc	9,50 €
Terrine de canard au senteur des bois	8,50 €

VIANDES

Escalope de volaille façon boccontini, sauce forestière	16,50 €
Pieds et paquets, pommes vapeurs	17,00 €
Entrecôte en croûte d'herbes	17,50 €
Côtelette d'agneau au jus provençale	19,50 €
Médaille de porc aux 3 poivres	15,50 €
Filet de boeuf, sauce aux cèpes, ou grillée	22,50 € ou 19,50 €

POISSONS

Poissons grillés selon arrivage (daurade, loup, sole)	25,50 €
Ragoût d'espadon aux aubergines grillées	21,50 €
Filet de daurade rôti, parfumé au basilic sur un lit de patate douce	18,50 €
Encornet farci, nappé d'un velouté de roche	13,50 €
Marmite du pêcheur flambé au pastis	19,50 €

DESSERTS 8€

Nougat glacé
Fondant au chocolat nature ou cœur caramel
Tiramisu saveur banane et chocolat
Charlotte aux groseilles
Mousse chocolat blanc craquant aux amandes
Tutti frutti croustillant au Grand Marnier
Vacherin individuel parfum selon inspiration

Viande provenance E.U.

Baisse des prix due à la TVA