

# Menu carte

<i>Entrée - plat - dessert</i>	45 €
<i>Entrée - plat</i>	39 €
<i>Plat - dessert</i>	37 €

## ENTREES

- Croustillant de saumon, crème d'oignon doux à l'aneth – 16,50€
- Soupe au pistou, air de pommes de terre au wasabi – 13,50€
- Œuf Mimosa aux truffes d'été – 16€

## PLATS

- Wok de filets de cailles, légumes du moment, menthe fraîche, cacahuètes et coriandre – 28,50€
- Filet d'agneau de Guil et Durance, farce fine au chorizo, barigoule à l'origan frais – 31,50€
- Pavé de cabillaud en croûte de parmesan et aïoli vert, risotto au beurre blanc au curry – 31€

## DESSERTS

Découvrez en vitrine, les desserts maison de notre pâtissier – 9€

# Menu enfant

18 €

- Sirop à l'eau au choix
- Steak de bœuf haché ou suprême de volaille / frites ou riz ou légumes
- 1 boule de glace au choix (Vanille, fraise, chocolat)

Prix TTC, service compris.

Origine des viandes : France, Espagne  
Origine des poissons : Islande, Ecosse



LES PLANCHES