



LA CARTE

Entrées / Starters

CARPACCIO DE POISSON 15€

Fruits de saison, huile d'olive, miel
& agrumes

*Fish carpaccio, seasonal fruits,
honey & citrus*

L'OEUF POCHÉ 14€

Coulis de salade verte, chorizo de
taureau et roquette

*Poached egg, lettuce coulis, bull chorizo
and roquette salad*

LE POIREAU 14€

Poireau brulé, jaune d'oeuf, pickles
et croutons

*Burnt leeks, egg yok, pickels and
croutons*

Plats / Mains

LE CANARD 27€

Demi magret, poire au vin rouge, vert de
cresson, polenta, jus de volaille

*Half duck breast, red wine pear, water
cress, polenta, poultry juice*

LA SAINT-JACQUES 27€

Carottes en différentes façons, sauce
au beurre fumé

*Scallops, carrot in different ways,
smokeck butter sauce*

LA COURGE 23€

Rôtie, en crème, en pickles, crumble
noisette

*Squash in different ways, roasted, cream
and pickles, hazelnuts crumble*

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 9€

À la vanille, évidemment

Crème brûlée, vanilla flavor, of course

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Caramel beurre salé, huile d'olive

*Chocolate mousse, salted caramel,
olive oil*

AFFOGATO 9€

Glace vanille maison, café espresso

Vanilla ice cream, espresso coffee

LA POMME 9€

Au caramel, compoté, glace vanille

*Caramelized apple, apple compote,
vanilla ice cream*

ASSORTIMENT DE CHÈVRE 9€

Assiette de chèvre du Mas Gillet

Mas Gillet goat cheese plate