



La Carte

Pour Commencer ...

Salade de Nems de Poulet Croustillant, Saveurs d'ailleurs, Légumes Confits, Tomates, Noisettes Grillées	12,00 €
Trilogie de Bœuf : Tartare et Crumble de Parmesan, Raviole, Tataki,	14,00 €
Tomates du Pays, Pesto Roquette et Basilic, Œuf Poché Mozzarella di Bufala	12,00 €
Gravelax de Saumon, Betterave, Gaufre de Polenta, Mesclun	14,00 €
Poêlée d'Encornets au Chorizo	13,00 €

Pour Suivre...

Paleron de Bœuf Braisé « Façon Gardiane »	22,00 €
Minute de Thon en Chemise de Péquillos, Sauce citron et Chorizo	24,00 €
Effiloché d'Agneau, Confit dans son Jus d'Épices d'Orient	23,00 €
Filet de Saint Pierre Rôti, Huile d'Olives à la Truffe et Balsamique	25,00 €
« Cuit et Cru » Tournedos de Filet de Bœuf d'Aubrac, Marinade d'Herbes	31,00 €

Pour Terminer...

Cookie Façon Sunday Revisité, Ganache Montée aux Cacahuètes, Caramel et Cacahuètes Caramélisées, Glace Vanille	11,00 €
Macaron Framboise, Ganache montée à la Noix de Coco	12,00 €
Déclinaison de Fromages AOP, Perles de Miel, Mesclun Croquant (Pélardon, Livarot, Laguiole)	13,00 €
La Tarte au Chocolat dans tous ses états, Praliné Croustillant, Crèmeux Chocolat, Mousse au Chocolat	11,00 €
Nougat Glacé du Mas des Sables à la Pistache, Bigarreaux	12,00 €

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques
We make every effort to accommodate our guests' dietary needs.

Tarifs Nets / Taxes Included