

## Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison, gelée à la pêche et cardamome. 21 €

Effiloché de crabe,  
sur un sablé au parmesan, un fondant à la tomate et sorbet au vinaigre balsamique. 22 €

Le filet de bar, (portion réduite)  
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 23 €

## Les plats

Le filet de bar,  
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 25 €

Pavé de filet de boeuf grillé (origine France),  
pomme de terre fondante au poireau et réduction d'une sangria. 29 €

## Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

## Les desserts \* nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La framboise,  
en millefeuille à la vanille, sorbet framboise-lychee-rose. 12 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € \*

Composition glacée ;  
sorbet abricot-romarin, sorbet melon et crème glacée aux calissons, quelques fruits frais. 11 €

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.*