

LES POISSONS

<i>Zarzuela de la mer, petits légumes et verrine de rouille.</i>	35,00€
<i>Bourride de cabillaud à la provençale.</i>	16,00€
<i>Filet de Dorade Royale cuit à la plancha, huile d'olives et citron, déposé sur un minestrone de légumes.</i>	22,00€
<i>Croustillant de saumon doré côté peau au beurre de ciboulette à la citronnelle.</i>	17,00€
<i>La Parillada :</i>	31,00€
<i>Assortiment de poissons cuits à la plancha, aïoli Provençal et concassé de tomates au basilic. (Loup, saumon, lotte, calamars, St Jacques et poisson du jour, légumes vapeurs)</i>	
<i>Poisson du jour : selon le marché.</i>	<i>Prix selon le cours</i>

LES VIANDES

<i>Souris d'agneau confit par nos soins, petit jus au caramel d'ail, moelleux de pommes de terre et petits légumes.</i>	23,00€
<i>Emincé de foie de veau à la vénitienne.</i>	15,00€
<i>Petits salé aux lentilles, saucisse, petits lardons grillés et canard confit.</i>	16,50€
<i>Rognons de veau cuit au moment (rosé) sur un velouté de carottes lactée.</i>	22,00€
<i>Dos de lapin et pétoncles au coulis d'écrevisses, gourmandine du chef et légumes du moment.</i>	19,00€
<i>Civet de cerf royal sauce grand veneur servi avec une tranche de foie gras de canard poêlée.</i>	24,00€
<i>Tartare de bœuf tradition, pommes épicées, salade verte.</i>	16,00€
<i>Tartare de bœuf revisité, pommes épicées, salade verte.</i>	18,00€
<i>Cœur de rumsteck (charolais ou limousin) : Beurre maître d'hôtel</i>	17,00€
<i>Poivre</i>	18,00€
<i>Façon rossini</i>	23,00€
<i>Provençale</i>	18,00€
<i>aux cèpes poêlés</i>	22,00€
<i>sauce St Joseph et médaillon de moelle</i>	20,00€