

LA CARTE

LES ENTREES

Trio d'amuses vin Assortment of 3 tapas	8 €
Trilogie de coquille Saint Jacques Trilogy of Saint Jacques	14 €
Salade d'Anti-Pasti Salad of vegetable	12 €
Carpaccio de Saumon de Modène "Carpaccio" slim slices of salmon	12 €
Hamburger de foie gras poêlé et pêche rôtie Sandwich of Foie Gras and roasted peaches	14 €

LES POISSONS

Marmite du pêcheur (Saint Jacques, gambas, lotte) au jus de langouste "Marmite of the Fisher" (Cooking pot of Saint Jacques, Gambas, "Lotte fish")	23 €
Pavé de thon grillé Piece of tuna	18 €
Gambas Roasted Gambas	
6 pièces	18 €
9 pièces	22 €
12 pièces	28 €

LA CARTE

LES VIANDES

- Magret de Canard (+/-350 gr) rôti au gros sel et concassée de poivre 18 €
Piece of duck roasted with salt and pepper
- Filet mignon d'agneau poêlé aux saveurs de romarin 23 €
Filet of Lamb with flavor of Rosemary herbs

LES DESSERTS

- Assiette de Fromages 6 €
Plate of Cheese
- Douceur de fraise, infusion de menthe et poivre, glace au réglisse 8 €
Cup of strawberries, infusion of mint and pepper, with liquorices ice cream
- Nougat glacé maison 9 €
Nougat ice cream home made
- Ananas poêlé, fraîcheur de miel de lavande 9 €
Ananas cooked with ice of honey of lavender
- Gourmandise autour du chocolat 9 €
Chocolate dessert
- L'Ephémère 8 €
Sweet assortment of sorbets
- Trio d'amuses vin 7 €
Assortment of 3 tapas