

LA CARTE DE LA SEMAINE

DU LUNDI 13 JUILLET AU SAMEDI 18 JUILLET 2020

LES ENTRÉES

Soupe de Pastèque et Menthe , fêta à l'estragon	8,00 €
Sashimi de Dorade à l'Hibiscus et Menthe , pignons de pin torréfiés, prune fraîche et radis en pickles	11,00 €

LES PLATS

Entrecôte Française (250g), frites rustique, sauce chimichurri	21,00 €
Bonite , polenta grillée aux herbes fraîches, suprême d'orange et sauce maltaise	19,00 €
Bavette Française , carottes multicolores rôties au romarin, purée de chou-fleur à la muscade et noisettes émietées	19,00 €
Salade César , filet de poulet fermier, anchois marinés, œufs BIO et croûtons	17,50 €

LES INSTANTS GOURMANDS

L'Inoubliable	9,00 €
Pêche au Romarin Extrait à Froid , suprême de pamplemousse, crème mascarpone vanille, pistaches et crumble à l'estragon	9,50 €
Café Gourmand avec les gourmandises de la semaine	8,50 €
Fromages de la semaine du spécialiste « Le Calendos »	9,00 €

MENU DÉGUSTATION (LE SOIR)

En 7 services pour l'ensemble de la table.
42,00 € / personne
(+€4,00 avec fromages)

Tous nos plats sont faits maison.

Nos prix sont TTC, TVA et service compris. La maison n'accepte ni les chèques, ni la carte American Express.

THIS WEEK'S MENU

FROM MONDAY JULY 13th TO SATURDAY JULY 18th 2020

APPETIZERS

Watermelon & Mint Soup , sage-flavored fêta	8,00 €
Hibiscus & Mint Sea Bream Sashimi , roasted pine nuts, fresh prune and pickled radishes	11,00 €

MAIN COURSES

French Ribeye Steak (250g), rustic French fries, chimichurri sauce	21,00 €
Bonito , grilled polenta with fresh herbs, fresh oranges and maitaise sauce	19,00 €
Flank Steak , multi-colored carrots roasted in rosemary, creamed cauliflower seasoned with nutmeg and crushed hazelnuts	19,00 €
Caesar Salad , chicken breast, marinated anchovies, organic eggs and croutons	17,50 €

DESSERTS

Gabylou's Homemade Chocolate Eclair with almond crumble	9,00 €
Cold-Extracted Peach seasoned with rosemary, fresh grapefruit, vanilla-flavoured mascarpone cream, pistachios and sage crumble	9,50 €
Café Gourmand with our weekly selection of mini desserts	8,50 €
Weekly Cheese Selection by specialist « Le Calendos »	9,00 €

TASTING MENU (DINNER ONLY)

7 courses served to the entire table.

42,00 € / person

(+€4,00 with cheese selection)

All of our dishes are homemade.

The prices above include VAT and services charges. Sorry, but we do not accept checks or American Express cards.