



Menu

Entrées :

Le Rouget Vert

filet de rouget sur un lit de poireaux, vinaigrette fruits de la passion
fillet of red mullet on a bed of leeks, passion fruit vinaigrette

~

L'escargot Italien

escargot à la crème de Gorgonzola
snails with Gorgonzola cream

~

Fraîcheur de petits pois

crème de petits pois à la menthe
cream of pea soup with mint

Plats :

Le Retour de la Sardine

sardines frits et chakchouka aux poivrons
fried sardines with pepper chakchouka

~

La Tielle 107

Tielle au caviar d'aubergine et ses légumes de saison
Tielle with aubergine caviar and her seasonal vegetables

~

Le Cochon Éfiloché

joue de porc confite et son écrasé de pommes de terre
confit of pork cheek with mashed potatoes

Desserts :

Pavlova

meringue à la chantilly et aux fruits
meringue with chantilly (whipped cream) and fruits

~

Douceur Citron

crème de citron
lemon cream

~

Fondant au Chocolat - Pistache

gâteau au chocolat, coeur pistache
chocolate cake with pistachio heart



Menus

Le petit menu : Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24 €

~

Le menu complet : Entrée - Plat - Dessert 29 €

~

Menu enfants (-10 ans) : 13 €

~