

# MENU DU JOUR 29€

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI)

## COURGETTE FLEUR FARCIE A LA MOUSSE DE VOLAILLE

*Espuma au lard Colonnata, crémeux de petits pois*

## ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS SAUTE

*Inspiration Thai, salade de légumes fraîcheur*

## BEIGNET DE RICOTTA

*Sauce cassis, crumble chocolat à la fleur de sel*

### SUGGESTIONS DU MIDI

LA VERITABLE SALADE CESAR de Caesar Cardini )

13€ (+4€ poulet frit)

*Salade romaine, parmesan, œuf dur, croutons. Sauce traditionnelle maison*

TARTARE DE BŒUF

20€

*Frites maison -à la graisse de bœuf- , salade*

### NOS PLANCHES A PARTAGER (OU PAS... !)

- CALAMARS ROUGES de Méditerranée à la Plancha, citron vert

20€

- BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, aioli au safran (x6)

15€

- CROQUETAS de morue

15€

### COTES DE BŒUF - CAVE A MATURATION - (Prix au kilo, selon arrivage)

Charolaise

110€

Galice

130€

Aubrac

110€

Fin gras du Mézenc

110€

# CARTE

Du 25 au 29 Avril

## ENTREES

PATE EN CROUTE MAISON	15€
<i>Poulet - morilles - vin jaune -asperges de Caderousse</i>	
CRABE EN MUE	18€
<i>Mayonnaise au curry jaune - carpaccio d'asperges</i>	
ARTICHAUTS	15€
<i>Facon barigoule</i>	
ŒUF MOLLET FRIT	15€
<i>Amandes - capuccino de petits pois - vieux parmesan</i>	
TARTARE TERRE MER	16€
<i>Bœuf/Thon- glace sésame noir maison</i>	

## PLATS

RIS DE VEAU	42€
<i>Crème de celeri vanille - asperges vertes- morilles- jus Corsé</i>	
SUPREME DE VOLAILLE JAUNE	30€
<i>Morilles farcies- fleur de courgette à la mousse de pomme de terre</i>	
PAVE DE BAR DE MEDITERRANEE	38€
<i>Cuisson unilatérale- asperges blanches - émulsion aux oignons Roscoff</i>	
TAGLIATELLES DE CALAMARS DE MEDITERANEE	35€
<i>Facon Carbonara - Guanciale - Tuile de seiche</i>	

## FROMAGES

CHARRIOT DE FROMAGE	12€
<i>Brebis et chèvre</i>	

## DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CREME BRULEE BOURBON-BOURBON	9€
PAVLOVA	9€
<i>Aux fraises de Caderousse de chez Lydie Millet</i>	
ENTREMET AU CHOCOLAT	9€
<i>Valrhona Inaya 65%</i>	

## MENU ENFANT

<i>Poulet frit, frites maison, glace et sirop</i>	13€
---	-----

Glace de « Maison Antolin » Volaille fermière, Origine France - Asperges de Caderousse

Tous les prix sont TTC, Services compris. Liste d'allergènes disponible sur demande