

## MENU DU JOUR

ENTREE-PLAT-DESSERT 29€

*Du Lundi au Vendredi*

WOK DE POITRINE DE PORC

*Sésame- citron vert- soja*

LONGE DE THON- SAUCISSE DE PORC DU VENTOUX

*Coco de Paimpol- Lard Colonnata*

POIRES POCHEES AUX EPICES

Caramel aigre doux- Ganache montée

## SUGGESTIONS

TARTARE DE BŒUF (Uniquement le Midi)	20€
<i>Frites maison à la graisse de bœuf- , salade</i>	
POELEE DE CEPES des Cévennes*	20€

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

CROQUETAS DE MORUE	15€
PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE	25€
HUITRES FINES CLAIR N°3- Façon Thaï- Servi froid OU tout simplement nature...x6	12€
CEPES PANES – Aioli au safran	18€

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

Charolaise	110€
Galice	130€
Aubrac	110€
Prim'Holstein	110€
Black Angus	120€

## MENU ENFANT

*Poulet frit, frites maison, glace et sirop*

13€

\*Merci à notre ramasseur de champignons Richard

Glace de « Maison Antolin »

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

# CARTE

Du 03 au 07 Octobre

## ENTREES

CRABE MUE EN TEMPURA	18€
<i>Salade de cèleri rave- Vinaigrette au curry</i>	
BOUILLON DE GAMBAS AU COMBAVA	19€
<i>Légumes asiatiques- Shimeji - choux chinois-</i>	
GALET BRULE AU SAUMON FUME D'ECOSSE	18€
<i>Crème aux fines herbes- Caviar de hareng</i>	
PATE EN CROUTE MAISON AU FOIE GRAS	15€
<i>Cornichons maison</i>	
CEPES ROTIES - SABAYON AUX CEPES	18€
<i>Cecina de bœuf de Galice 36 mois d'affinage- Brioche toastée</i>	
CARPACCIO DE BŒUF ('Charolaise)	16€
<i>Affiné 21 Jours- Huile d'olive de la Florane</i>	

## PLATS

RIS DE VEAU DANS LE COEUR	42€
<i>Crousti de Pdt - Jus de cuisson- Champignons sauvages</i>	
LINGUINE A LA LANGOUSTE FRAICHE (Selon arrivage)	48€
<i>Façon Corse</i>	
FILET DE TURBOT	35€
<i>Carottes des sables en deux façons- Vinaigrette agrumes</i>	
PIEDS PAQUETS A LA MARSEILLAISE	28€
<i>Pommes vapeur</i>	
ENTRECOTE DE MONTBELIARD	36€
<i>280g - frites maison à la graisse de bœuf - salade</i>	
PALERON DE VEAU DE 8H	35€
<i>Syphon de Pdt- champignons des bois</i>	
TETE DE VEAU SNACKEE	30€
<i>Sauce gribiche- Pommes vapeurs</i>	

## FROMAGES

FROMAGE DE CHEVRE AFFINE- Raisin- Tuile de pain	9€
-------------------------------------------------	----

## DESSERTS

L'INCONTURNABLE CREME BRULEE BOURBON-BOURBON	9€
TARTE FINE AUX POMMES MINUTE (12min) - Vanille de Madagascar	9€
BABA AU RHUM- Crème fouettée- Vanille de Madagascar-kumquat confit- Rhum Xo	12€

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