

# Carte Dîner

## Premiers Appétits

- Tartare de Sandre et Dorade, Gelée de Soupe Thai et Liserons d'Eau **16 €**  
Billes de Melon Marinées à la Marsala, Mascarpone et Chips de Jambon **11 €\*\***  
Gaspacho de Tomates à la Sauge, Olives Taggiashes **12 €**  
Salade César aux Gambas et Saumon Mariné **16 €**  
Cube de Foie Gras à la Manzana, Pomme Verte et Rémoulade de Céleri **24 €**  
*(Supplément de 3.00€ dans le cadre du Menu Diapason)*

## Les Grandes Assiettes

- Autour du Bœuf... **24 €**  
Autour du Saumon... **22 €**  
Autour des Légumes... **18 €\***

## Côté Mer

- Bar Grillé au Fenouil Séché et Pistou, Pulpes de Carottes Orange et Jaune **25 €**  
Espadon Juste Snacké au Piment d'Espelette, Coulis de Picquillos et Piperade **20 €\*\***  
Noix de Saint-Jacques, Emulsion Coco Crevette, Mangue et Carottes **24 €**

## Côté Terre

- Pluma de Cochon, Jus Corsé au Lomo, Frites de Panisse et Légumes de Saison **23 €**  
Côtes d'Agneau Aveyronnaises Grillées au Thym Citron, Caquelon de Légumes d'Été **25 €**  
Faux Filet de Bœuf Argentin et sa Sauce, Pommes Mitraillées à la Sarriette **25 €**  
*Origine des viandes bovines : Née, élevée et abattue en Europe (excepté le bœuf Argentin)*

## Fromage

- Le Chaource, la Faisselle, de l'Ossau Iraty Accompagné de Miel et Pain Artisanal **10 €**

## Instants Sucrés

- Croustillant au Spéculoos, Mousse Caramel, Cacahuètes Eclat de Chocolat **12 €**  
Dacquoise Noisette, Crème de Citron Légère, Ecrasés de Framboises **12 €**  
Mousseux à la Pomme Verte, Coque de Meringue, Caramel de Coco Liquide **12 €**  
Nage de Fraises au Sirop Samba, Nougatine de Sésame, Emulsion au Yaourt et Sorbet Fruits Exotiques **12 €**  
Entremet Abricots, Palet d'Amande Douce, Espuma de Menthe Poivrée **12 €**  
Brochettes de Fruits – Sauces au Choix **10,50 €\*\***  
*Sauces au Choix : Chocolat Blanc-Vanille ou Chocolat Noir-Framboise ou Gianduja-Tonka*  
Café Gourmand **9 €**

### Menu Diapason 38.00 € (rez de chaussée)

Une Entrée, Un Plat & Un Dessert

*Au choix dans notre Carte*

\* Végétarien

\*\* Produit concerné par la baisse de la TVA à 5,5%, déduction incluse

*Notre Sélection de Vins (extrait de notre carte) :*

*2008 St Nicolas de Bourgueil Cherreau Carré Loire 28€ - 1997 Château lestage Simon Haut Médoc 57€*

*2005 Givry Domaine Ragot 34€ - 2007 Crozes Hermitage 34€*

*2004 Château Haut Beau Séjour Saint Estèphe 55€*

*Prix nets – Service Compris*