

# A La Carte

## Les Entrées :

- Velouté d'Asperges de Mazan, Effiloché de Jambon Italien 7€
- Brandade de Cabillaud aux Légumes Confits et son Coulis 12€
- Emincé de Thon Mi-Cuit Comme un Tataki au Soja et Sésame 15€
- Terrine de Foie Gras Maison (FR) et son Chutney 15€

## Les Plats Principaux :

- Croustillant de Lieu aux Légumes de Printemps 14€
- Joues de Cochon Confites à la Provençale, Petit Epeautre 18€
- Dos de Cabillaud Poêlé, Risotto et Asperges, Vierge au Chorizo 18€
- Filet de Bœuf (FR), aux Carottes et Sauce au Vin Rouge 25€

## Les Desserts :

- Assiette de Fromages 6€
- Crème Brûlée du Moment 5€
- Tiramisu aux Framboises et Spéculoos 5€
- Mousseline Noix de Coco aux Fraises et Sorbet Fraise 5€

Durant le Mois d'Avril  
le Restaurant ne Sera Ouvert  
qu'au Déjeuner  
du Mercredi au Dimanche  
avec une Formule  
« A La Carte »