

## La Carte

### Les Entrées

Crèmeux de pélarдон dans une madeleine à l'huile d'olive et tapenade noire <i>pélarдон de chez Mathieu Rio de St Bénézet (30)</i>	18,00 €
Queues de gambas snackées flan d'artichaud et jus d'herbe verte	20,00 €
Terrine de foie gras de canard aux magrets fumés <i>plat signature</i>	22,00 €

### Les Plats

Filet de bar cuit au beurre tout simplement et jus de cuisson	26,00 €
Ris de veau en fricassée comme autrefois "plat signature"	26,00 €
Epaule d'agneau roulée au thym rôtie au four	26,00 €
Cuisse de poulet braisée façon provençale <i>cuisse de poulet farce de légumes et olives noires</i>	21,00 €

### Desserts

La planchette de fromages affinés de Laëtitia Gaborit ( M.O.F)	10,00 €
Le soufflé glacé au kirch fruits de saison	10,00 €
Le framboisier et crème glacée	10,00 €
Le chocolat noir et ganache pur cacao <i>Ganache au chocolat lait et noir</i>	10,00 €
La Pavlova d'été aux pêches	10,00 €
Assortiment de crème glacées artisanales	10,00 €

### Cuisine fait maison

*Produits français et u.e Pélarдон de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limitées cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé grasse de canard œuf frais*