



LES ENTREES

- *Pressé de bœuf, foie gras et cassis* 17€
- *Tartare de thon, fines herbes et légumes croquants* 16€
- *Œufs parfaits crème à la truffe* 14€
- *Vol-au-vent au ris de veau* 17€
- *Escargots *6* 11€
- *Escargots *12* 19€

LES POISSONS

- *Filet de dorade royale, jus aux algues* 25€
- *Poulpe de Méditerranée.* 25€

LES VIANDES

- *Veau en basse température, sauce aux morilles* 27€
- *Noix de joue de bœuf au vin rouge* 26€
- *Instant fraîcheur (salade du chef)* 24€

LES DESSERTS

- *L'instant Abricot* 17€
- *Tartare de mangue, ananas et fruit de la passion* 14€
- *Mi-cuit au chocolat, glace à la vanille* 13€



Les garnitures, élaborées à partir de produits de saison, peuvent varier selon les arrivages.