

CARTE

TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON



QUEUES DE CREVETTES ROUGES SAUVAGES SAUTÉES AU CARMEL DE FRAMBOISE
ET TUILE AU PARMESAN 23 €

SAUMON FRAIS MARINÉ MAISON ET SORBET AU POIVRON ROUGE 23 €

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON CONFECTIONNÉE PAR NOS SOINS 21 €

PETITE SOUPE DE FAVOUILLE (PETIT CRABE) CROUTONS ET GRUYÈRE 21 €



RISOTTO CRÉMEUX DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES SAUVAGES
À LA CRÈME DE CRUSTACÉ 28 €

ESCALOPE DE MAIGRE (COUSIN DU LOUP)
AUX EFFLUVES DE PROVENCE SAUCE ANCHOÏADE 28 €

DOS DE MAIGRE EN CRÔUTE D'HERBE,
POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE 28 €

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE AUX PETITES RAVIOLES DE ROYAN 29 €

FILET DE CANETTE RÔTI DES DOMBES,
SAUCE AIGRE DOUCE, POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE 29 €



CHOIX DE PÂTISSERIES ET DE DESSERTS GLACÉS GOURMANDS 11 €

ET

PETITES MIGNARDISES MAISON

NOS PRODUITS SONT FRAIS, ÉTANT TRIBUTAIRES DES ARRIVAGES, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER
VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

PRIX NETS

FERMETURE HEBDOMADAIRE TOUS LES LUNDI, MARDI EN INTERSAISON
SAUF DU 1 ER MAI AU 31 AOUT 7/7JOURS OUVERT TOUS LES MIDIS ET SOIRS



Demandez LA CARTE CADEAU

Bon cadeau **62 €** tout compris par personne, Anniversaires, remerciements,
plaisir d'offrir...

Comprenant : Choix d'apéritif et amuse-bouche maison
Choix dans le menu de saison
½ bouteilles de vin, et le café

Nos produits sont frais et faits maison préparé par le Chef Didier Perrot.