

## Notre Carte de Saison

### Nos Entrées

Aubergine grillée, sauce sésame - 14 €

Oeuf Parfait, gaspacho Andalou, tuile de Comté - 11 €

Houmous de pois chiche, noisettes et orange - 12 €

Salade de betteraves, prunes et fromage de chèvre bio - 12 €

Poulpe en salade, pleurotes bio et beurre d'herbes tiède - 14 €



### Nos Plats

Faux filet de nos régions ( environ 250 g ), pressé de pommes de terre à l'ail, sauce poivre - 24 €

Suprême de volaille, polenta, champignons du coin, jus réduit -22€

Filet de daurade royale snacké, étuvée de légumes bio et vierge citronnée - 24 €

Pêche du jour, pastèque grillée au romarin, pomme de terre, jus d'arêtes torréfiées - 24 €

Côte de premiers potimarrons, boulghour et noix de coco - 18 €

Tchoutchouka de pois chiches - 18 €



### Nos Desserts

Crème brulée maison à la fève de Tonka et vanille Bourbon - 9 €

Tartelette au citron meringuée, sorbet citron - 9 €

Entremets chocolat praliné - 10 €

Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Tarte Tatin aux prunes Reine Claude, glace vanille- 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

**Nous sommes fiers de nos fournisseurs.**

**Notre pain est fourni par BabelBread, nos poissons sauvages par Sobomar et nos légumes par Biogaronne**