

Carte de la semaine

Entrées :

- Croquettes de crevettes et tartare de tomates au basilic 15€
- Tartare de saumon aux pommes et herbes 15€
- Scampis marseillais 14€
- Carpaccio de bœuf et mozzarella 16€
- Raviolis aux asperges accompagnées d'asperge verte, de bisque de homard et de chaire de crabe 15€

Plats :

- Filet pur aux champignons des bois 27€
- Entrecôte brésilienne 26€ *
Sauce au choix : +3€ —> poivre, béarnaise, archiduc
- Bouchée à la reine (volaille et boulettes) 17€
- Spareribs caramélisé 18€
- Effiloché de Jaret d'Agneau au curry et ses légumes 21€
- Joues de porcelet au porto rouge et champignons des bois 22€
- Loup de mer bardé au jambon de Parmes et sa tombée de poireaux 21€
- Aile de raie grenobloise (câpres) et poêlée de légumes 21€
- Truite grillée au gros sel 16€

Desserts :

- Dame blanche 7€
- Crème brûlée Piña Colada 7€
- Moelleux au chocolat 7€
- Tarte Tatin 8€
- Sabayon vin blanc 9€
- Sabayon alcool 12€