

Carte été 2025



LES VIANDES

- Magret de canard, piperade basque de sauce Gastrique – 17 €
- Chuck Roll de Bœuf mûré, légumes grillés et chimichurri – 22 €
- Souris d'agneau polenta au comté et tien provençal – 19 €

LES POISSONS

- Ombre Du “moulin de pierre” gravlax, Risotto de langue d'oiseau au citron – 19 €
- Espadon grillé et ses petits légumes, sauce vierge – 22 €

VÉGÉTARIEN

- Carpaccio de tomates anciennes, pesto et burrata – 15 €
- Tarte fine, caviar d'aubergine et légumes du soleil – 14 €

DESSERTS

- Fondant au chocolat, cœur coulant fruits rouges (temps de cuisson 10 min.) – 6,50 €
- Crème brûlée au parfum du moment – 6,50 €
- Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille – 5,50 €