

## ENTRÉES

Nage de langoustines à la Barigoule	13,00
Crème de potiron vanillée, escalopine de foie gras poêlé	10,00
Roquette et parmesan, croûtons de tapenade	7,00
Salade chinoise craquante	9,00
Gâteau de tomates confites et chèvre au sésame	8,50
Salade de lentilles et ventrèche grillée	7,00
Buisson de gambas en kadaïf, sauce aigre douce et chou rouge	12,00
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de tomates et gingembre	14,50

## VIANDES

Tournedos de boeuf au poivre vert, gratin Dauphinois, tomate farcie aux petits légumes	22,00
Côtelettes d'agneau grillées, gratin de courgettes	18,50
Cheeseburger, pommes allumettes	16,00
Confit de canard maison, sauce miel et gingembre, galette de pomme de terre au Salers	17,00
Filet mignon de porc, sauce estragon, linguine noires	16,00

## POISSONS

Daurade royale au chutney de figues, purée à l'huile d'olive	17,00
Millefeuille de thon cru à la japonaise, artichauts marinés et pétales de tomate séchée	15,00
Sole meunière, risotto aux petits légumes	29,00
Brochette de lotte et gambas, purée de céleri	19,00

## VÉGÉTARIEN

Risotto d'épeautre et légumes du marché	14,00
---	-------

## MARCHÉ

L'entrée du jour	
La viande du jour	
Le poisson du jour	
Le dessert du jour	

## FROMAGES

Brebis Ossau Irraty, confiture de cerises noires	7,50
Chèvre du marché	9,00

## DESSERTS

Tarte du jour	7,50
Crème brûlée	8,00
Salade de fruits frais à l'huile d'olive vanillée	8,50
Tiramisu au pain d'épices	9,00
Moelleux au chocolat et glace vanille	9,00
Pomme Tatin glacée à la vanille	8,50
Crumble de saison	8,00