

## NOS FORMULES DU MIDI

LE PLAT DU JOUR	<b>13,90€</b>
L'ENTRÉE & LE PLAT ou LE PLAT & LE FROMAGE ou LE DESSERT	<b>16,90€</b>
L'ENTRÉE, LE PLAT, LE FROMAGE ou LE DESSERT	<b>19,90€</b>

## LES ENTRÉES DU JARDIN

L'entrée du Jour	<b>9 €</b>
Salade du Jardin aux Pousses d'Épinards, Roquette, Graines Germées, Antipasti, Perles de Mozzarella de Bufflonne	<b>10 €</b>
Buratta Crémeuse, Carpaccio de Tomates Anciennes et son Pistou	<b>13 €</b>
Gaspacho de Melon et Mouillettes de Jambon Serrano	<b>12 €</b>
Foie Gras de Canard, Chutney de Tomates, Toast Paysan	<b>16 €</b>
Carpaccio de Bar, Huile de Sésame et Pousses de Roquette	<b>16 €</b>



Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, service compris

## LES PLATS DU JARDIN

**Poisson du Jour**  
(Uniquement le midi, sauf week-end) **13.90 €**

**Viande du jour**  
(Uniquement le Midi, sauf week-end) **13.90 €**

**Salade du Jardin aux Pousses d'Épinards, Roquette, Graines Germées, Antipasti, Perles de Mozzarella de Bufflonne** **17 €**

**Saumon Ora King Bio (1% de la production mondiale)** **24 €**

**Cabillaud façon Terre et Mer, Emulsion Basilic** **24 €**

**Tartare Aubrac 180gr au Couteau (5% MT), Frites, Salade** **17 €**

**Pluma de Patta Negra 100% Bellota (porc ibérique de robe noir)** **22 €**

**Filet de Bœuf 200gr, Race Montbéliarde, Jus Réduit aux Girolles** **27 €**

**Parmentier de Poulette à l'Arôme de Truffe Blanche** **17 €**

**Accompagnement au choix : Ratatouille, Risotto ou Frites**



Tous nos plats sont « *Faits Maison* » et élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, service compris

## LES GOURMANDISES DU JARDIN

<b>L</b> a Gourmandise du Jour Uniquement le Midi sauf week-End	<b>5 €</b>
<b>A</b> ssiette de Fromages	<b>7 €</b>
<b>D</b> emi Saint Marcellin de la Mère Richard	<b>5 €</b>
<b>F</b> aisselle	<b>5 €</b>
<b>F</b> raises Cardinal	<b>7 €</b>
<b>L</b> e Mi Cuit Caramélia, Chocolat au Lait Caramel et Sorbet Cassis	<b>9 €</b>
<b>V</b> acherin Meringué, Sorbets au Thym de la Garrigue et Abricots Lyonnais	<b>8 €</b>
<b>M</b> acaronade aux Framboises Fraiches et Crème de Mascarpone Pistachée	<b>8 €</b>
<b>A</b> ssiette de Sorbets du Jardin	<b>6 €</b>
<b>L</b> e Café Gourmand, assortiments de mignardises faites Maison	<b>7 €</b>



Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, service compris

# LE MENU GOURMAND

## **Au Choix dans notre Carte**

1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert

**Menu 38€**

*(supp Filet de Bœuf +4€)*

Entrée au Choix  
Carte et Suggestions

Poisson ou Viande au Choix  
Carte et Suggestions

Fromage ou Dessert  
À Choisir dans la Carte

ou

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

**MENU 42€**

*(supp Filet de Bœuf +4€)*



Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, service compris