



# La Carte

## Nos Entrées

<i>Salade de Chou de Palmiste frais.....</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Saumon Mariné, pomme tiède à l'huile.....</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Terrine de Foie Gras à la Vanille Bleue de St Joseph.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Foie Gras ébouillanté aux épices, gelée de son vin au Miel.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Mille feuilles de Foie Gras de canard poêlé, confiture de Zévis.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Crème de lentilles aux Gambas et fromage de chèvre de Takamaka ..</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Noix de St Jacques et Palmiste, Mousse de lait au Géranium.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Tartines d'Escargots du Tampon, crème de Shiitakes « Peï ».....</i>	<i>16.00 €</i>

## Nos Poissons

<i>Filet de Lègine rôti, Chutney de Fruits de Saison (selon arrivage) .</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Truite du Langevin grillée, flambée à l'anis.....</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Filet de Daurade Coryphène, crème de cresson au vermouth.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Effiloché d'Aile de Raie des Kerguelen au Citron Caviar.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Filet de Saumon Grillé à l'unilatéral, Sauce Vierge.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Trilogie de la Mer (Thon, Camarons, St Jacques).....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Tartare de Thon assaisonné à votre goût.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Poêlée de Grenouilles (20 min).....</i>	<i>22.00 €</i>

## Nos Viandes

<i>Filet de Canard Pays Rôti au « Sirop la Cuite ».....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Entrecôte grillée « Selon arrivage », sauces aux choix.....</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Côte de Cerf de Chasse de la Réunion.....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Cotes d'Agneau grillées, fumées au Romarin.....</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Souris d'agneau Braisée à l'os.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Tartare de Bœuf Traditionnel.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Duo de Langue de Bœuf et Tête de Veau.....</i>	<i>18.00 €</i>

## Desserts

<i>Assiette de Fromages</i> .....	9.00 €
<i>Le « Soufflé » : Vanille, Combava, Grand Marnier ou Géranium</i>	9.00 €
<i>Le « Cœur Coulant au Chocolat » et sa glace vanille</i> .....	9.00 €
<i>La « Tarte tiède aux Pommes » et sa glace vanille</i> .....	9.00 €
<i>Crêpe Soufflée aux Framboises</i> .....	9.00 €
<i>Tarte à la papaye façon Tatin</i> .....	9.00 €
<i>Profiteroles crème brûlée, caramel au beurre salé</i> .....	9.00 €
<i>Sabayon de Fruits Rouges au Vieux Rhum</i> .....	9.00 €
<i>Le « Café Gourmand »</i> .....	12.00 €

Menu enfant (- 12 ans) : 12.50€

Plats : *Steak Haché, Filet de poisson, Cordon Bleu,*  
*ou Filet de Canard avec garnitures aux choix*

Desserts : *Glace enfant (1 boule aux choix)*

*ou Tarte au chocolat et caramel au Beurre Salée*

*Ou Tarte aux pommes*

**Le Menu « Découverte » Entrée + Plat + Dessert : 42 €**

**Le Menu « Duo Découverte » 2 menus + 1/2 btle de vin\* 99 €**

\*1/2 bordeaux ou 1/2 jurançon ou 1/2 rosé Provence

*(choisissez dans la carte à l'intérieure parmi les plats du tableau précédés d'un astérisque)*

**Disponible midi et soir**

**Formule Bistrot**

**(midi uniquement)**

Entrée, plat ou plat dessert

ou entrée dessert 18.95 €

Entrée, plat, dessert 23.95€