

# La Carte

## Entrées

---

|                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Le Bœuf de la Ferme des Belles Robes</b>                                                                               | 18 € |
| En Carpaccio, Stracciatella Di Bufala, Condiments Méditerranéens et Vieux Balsamique                                      |      |
| <b>Le Thon Rouge</b>                                                                                                      | 19 € |
| En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette                                                                      |      |
| <b>L'Oeuf de la Ferme d'Oeufrange</b>                                                                                     | 17 € |
| Mollet et Frit, Crème de Poivron,<br>Caviar d'Aubergine à l'Ail Noir d'Alsace et Chiffonnade de Coppa « Noir de Bigorre » |      |
| <b>La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest</b>                                                                               | 24 € |
| En Lingot, Fine Gelée à la Pêche de Vigne, Chutney Pêche-Verveine, Brioche Maison                                         |      |
| <b>Le Crabe Bleu de Méditerranée</b>                                                                                      | 21 € |
| En Emietté, Grenade, Guacamole, Lait de Coco Battu au Citron Vert                                                         |      |

## Plats

---

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Le Sandre</b>                                                                               | 29 € |
| Le Filet Rôti, Cannellonis aux Artichauts et Citron Confit,<br>Bisque de Langoustine           |      |
| <b>Le Poulpe</b>                                                                               | 32 € |
| Grillé, Croustillant Andalou, Légumes Confits et Crème de Chorizo                              |      |
| <b>La Lotte Bretonne</b>                                                                       | 34 € |
| En Médaillon Braisé, Riz Rouge de Camargue aux Jeunes Pois, Sauce Matelote                     |      |
| <b>La Volaille de chez « Arnaud Tauzin »</b>                                                   | 29 € |
| En Rouelle Rôtie, Arancini aux Herbes, Légumes Confits, Jus de Poulet Concentré                |      |
| <b>L'Epaule d'Agneau de l'Aveyron</b>                                                          | 32 € |
| Confit 24 heures à la Niçoise, Gnocchis de Pomme de Terre, Blettes,<br>Jus d'Agneau à la Sauge |      |
| <b>Le Filet de Bœuf Simmental (200gr)</b>                                                      | 37 € |
| Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés                                    |      |
| <b>Le Plateau de Fromages</b>                                                                  | 13 € |
| Affinés par la Maison Marchand à Nancy<br>Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom           |      |



Prix nets

Allergènes et origine des viandes : Disponible sur demande