

## Suggestions de notre Chef

**Carpaccio de pamplemousse, roquette, scampis et saumon fumé** (2.4)

**Entrée : 21.50€**

**Plat : 34.50€ (frites maison)**

**Salade de magret de canard fumé et thon mi-cuit pané** (4.10.12)

*Haricots verts, endive, noix, mangue séchée, vinaigrette*

**Entrée : 21.50€**

**Plat : 34.50€**

**Nage de scampis de mer aux petits légumes** (1.2.7)

*Riz parfumé*

**36.50€**

**Aile de raie pochée puis rôtie** (4.7)

*Beurre aux câpres, purée de pommes de terre*

**28.50€**

**Escalope de veau milanaise** (1.3.10.12)

*Salade et frites maison*

**31.50€**

**Tagliata de filet de bœuf Simmental** (1.7.12)

*Poêlée de légumes, roquette, parmesan et jus de veau*

*Frites maison*

**35.50€**

**Civet de biche aux saveurs de cabosse** (1.3.7.12)

*Spätzle, poires cuites au vin rouge*

**29.50€**

**Steak de bœuf Black Angus Américain 300gr grillé au four Josper** (1.3.7.10.12)

*Sauce au choix, frites, salade*

**28.50€**

## Pour les Gourmands

**Quenelles de mousse au chocolat intense** (3.7)

Fruits rouges et crème anglaise

12.50€

**Soufflé glacé au Grand Marnier** (1.3.7.8)

14.50€

## Le blanc moelleux

Muscat de Frontignan

« Cuvée Prestige », Château de la Peyrade

Verre : 7.30€