

## Suggestions de notre Chef

**Saumon fumé Ecossais Label rouge** (1.4.7)

*Persil, échalotte, citron, toast, crème épaisse*

**Entrée : 21.50€**

**Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)**

**Carpaccio de bœuf Holstein aux épices et légèrement fumé** (3.7.10.12)

*Pecorino, jeunes pousses, vinaigrette aux arômes de raifort*

**Entrée : 22.50€**

**Plat : 32.50€ (Salade et frites maison)**

**Tartare de filet de cheval aux arômes de Caracoli du caféier** (7.10.12)

*Topping d'un chèvre frais aux agrumes et caramélisé*

*Salade et frites maison*

**31.50€**

**Cordon bleu de saumon (Scamorza, basilic, parmesan, saumon fumé)** (1.3.4.7)

*Sauce au persil, carottes cuitent à l'eau de Rosport,*

*Frites maison*

**31.50€**

**Entrecôte marinée à la japonaise servie en tagliata** (8.12)

*Pleurotes, choux-fleurs colorés, sauce Teriyaki, wasabi*

*Frites maison*

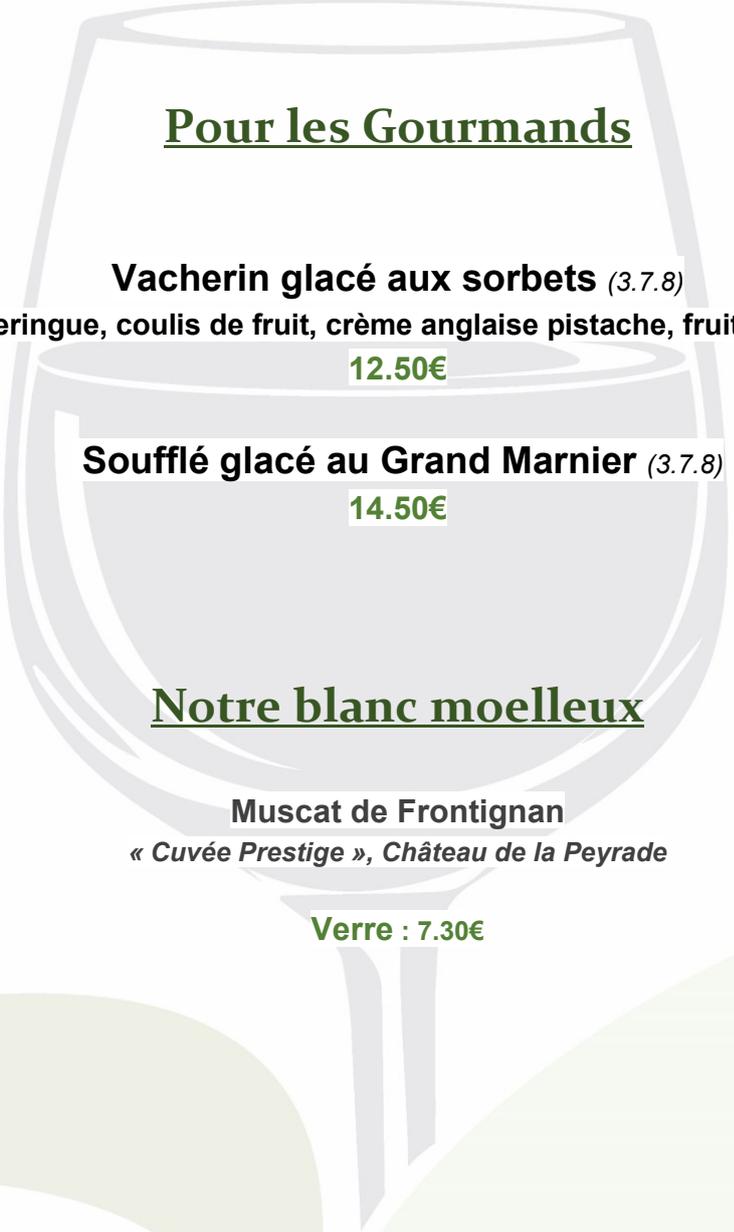
**36.50€**

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

*Poêlée de légumes, roquette, parmesan et sauce bordelaise*

*Frites maison*

**35.50€**



**Pour les Gourmands**

**Vacherin glacé aux sorbets** (3.7.8)

Meringue, coulis de fruit, crème anglaise pistache, fruits frais

**12.50€**

**Soufflé glacé au Grand Marnier** (3.7.8)

**14.50€**

**Notre blanc moelleux**

**Muscat de Frontignan**

« Cuvée Prestige », Château de la Peyrade

**Verre : 7.30€**