


La carte


Tapas/ entrées :

- Lamelles d'encornets sauce vierge.....5.50€
- Accras de morue, guacamole.....4.50€
- **Cromesquis d'omble chevalier**, houmous d'aubergines et ses câpres frits.....17.90€
- **Tartare de veau mi-cuit**, mayonnaise à l'estragon, saladine de roquette, Champignons de Paris en lamelles, vinaigrette au xérès..... 18.90€

Plats :

- **Filet de sole aux amandes torréfiées**, sauce à l'orange, écrasé de pommes de terre vitelotte, fondue de poireaux, tomates bonbon.....27.10€
- **Entrecôte grillée à la plancha**, jus au madère, patate douce, girolles persillées.....27.20€
- **Ravioles au basilic** de la « Mère Maury » gratinées, légumes du soleil.....24.50€
- **Poêlée de ravioles** de la « Mère Maury », aux fruits de mer.....24.50€
- **Wok de légumes du moment** sauce chili.....  23.50€

Dessert :

- *Le délice du chef*: Sphère en chocolat et son crémeux « VALRHONA » 
fruits frais de saison , chocolat chaud de notre enfance.....10.00€

L'éphémère 22,30€ (menu complet)

Douceur 18.60€ (2 plats choisis dans l'éphémère)

Entrée

Plat

Fromage Ou Dessert

Servi uniquement le midi du mardi au samedi,
N'est pas proposé les jours fériés

Enfant 11.50€

Raviole à la crème

Moelleux au chocolat ou glace
(Max. 10 ans)