

# LACYDON



## LES ENTRÉES

Filet de maquereau à l'Escabèche & légumes croquants	9 €
Terrine de campagne "maison" & pickles de légumes	9 €
Soupe à l'oignon & comté râpé	10 €
Tartine de chèvre chaud, miel & jeunes pousses	11 €

## LES PLATS

Cannelloni à la Provençale paleron de bœuf & jeunes pousses	26 €
Blanquette de la mer safranée & riz blanc IGP de Camargue	28 €
Coquelet à l'estragon pommes purée à l'ail confit & jus court de volaille	25 €
Tagliatelles Sauce champignon & parmesan	26 €
Entrecôte 300g beurre maître d'hôtel & frites	40 €
Bacon Cheese Burger Mayo Savora & Frites	23 €
Tagliatelles Saumon & parmesan	26 €
Salade César Poulet crunchy céréales & bacon	20 €
Tartare de Boeuf & frites	21 €

## LES DESSERTS

Café gourmand du Lacydon	13 €
Tiramisu café maison	9 €
Crumble "raisonnable" maison	8 €
Coulant au chocolat & glace vanille macadamia <i>sans gluten</i>	10 €
Planche de fromages régionaux	13 €

# LACYDON



## THE STARTERS

<b>Escabeche marinated mackerel</b> & crunchy vegetables	9 €
<b>Homemade Terrine</b> pickles & young leaves	9 €
<b>Onion soup &amp; comté cheese</b>	10 €
<b>Hot goat cheese toast, honey</b> & young leaves	11 €

## THE DISHES

<b>Provencal beef's Cannelloni</b> & young leaves	26 €
<b>Saffron fish stew</b> & Carmarguan's rice	28 €
<b>Salmon Pasta</b> & parmesan shave	26 €
<b>Mushroom sauce Pasta</b> & parmesan shave	26 €
<b>Tarragon cockerel</b> confit garlic purée & poultry juice	25 €
<b>Bacon Cheese Burger</b> Homemade Savora mayonnaise & fries	23 €
<b>Rib steak</b> maître d'hôtel butter & fries	40 €
<b>Cesar salad</b> crunchy Cereal Chicken & Bacon	20 €
<b>Beef Tartar</b> Prepared, seasoned & fries	21 €

## THE DESSERTS

<b>Lacydon's gourmet coffee</b>	13 €
<b>Homemade coffee tiramisu</b>	9 €
<b>Homemade fruits crumble</b>	8 €
<b>Melting chocolate cake, macadamia &amp; vanilla ice cream</b> <i>gluten-free</i>	10 €
<b>Regional Cheese Platter</b>	13 €