


ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Tartare de poulpe | 13 |
| Poulpe haché au couteau, vinaigre de framboise, huile d'olive de Bize Minervois | |
| Calamars à la romaine | 12 |
| Calamars panés maison, mesclun, aïoli | |
| Burrata | 12 |
| Burrata, tomates anciennes, pesto, pignons | |
| Tatin de foie gras  | 21 |
| Foie gras poêlé, pommes au muscat | |

PLANCHES À PARTAGER

| | |
|--------------------------------|----|
| Tour du monde en 8 Tapas | 22 |
| Planche de charcuteries | 14 |
| Planche de fromages | 14 |
| Planche mixte | 15 |




Viande origine Occitanie



Non inclus dans la demi-pension




PLATS

| | |
|--|----|
| Saltimbocca de veau | 24 |
| Escalope de veau, jambon de parme, sauce à la sauge et au marsala, congiochini au caviar d'aubergine | |
| Cassoulet pas comme ailleurs | 27 |
| Recette authentique réinventée par notre Chef | |
| Lotte sur sa pizza  | 23 |
| Tomates anciennes, fenouil, parmesan | |
| Tartare italien | 21 |
| Viande charolaise, pignons, échalotes, parmesan, tomate confite, sauce du chef, churros de pomme de terre maison | |
| Linguine de gambas sauce arrabiata | 19 |
| Option végétarienne (sans les gambas) | 13 |

TAPAS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Nem de confit de canard | 12 |
| Panini au jambon de parme | 11 |
| Focaccia olives & romarin | 9 |
| Calamars à la romaine maison | 11 |
| Bruschetta | 11 |
| Brochette de gambas | 13 |
| Tataki de thon | 14 |
| Nuggets de poulet sauce cajun | 12 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Tiramisu fraise basilic  | 9 |
| Stracciatella glacée aux fruits rouges | 9 |
| Mousse au chocolat noir | 8 |
| Tarte au citron graphique  | 9 |
| Panacotta abricot romarin | 9 |
| Thé ou café gourmand  | 11 |

MENU ENFANT / PLAT + DESSERT -- 12