


ENTRÉES

Œuf parfait 	16
Cèpes, girolles, crème de parmesan et lard de colonnata	
Salade de calamars	12
Calamars panés maison, mesclun, aioli	
Burrata	12
Burrata panée, salade de roquette pesto, pignons	
Velouté de butternut	12
Accompagné d'une tartine de ricotta à l'ail noir de Marseillette (11)	

PLANCHES À PARTAGER

Giro de 8 antipasti	22
Planche de charcuteries	14
Planche de fromages	14
Planche mixte	15






Viande origine Occitanie



Non inclus dans la demi-pension




PLATS

Filet de bar 	25
Sauce limoncello et aubergines alla parmigiana	
Cassoulet pas comme ailleurs 	27
Recette authentique réinventée par notre Chef	
Vitello tonnato 	27
Filet de veau, sauce au thon et polenta crémeuse	
Suprême de volaille	25
Risotto cèpes et girolles, jus réduit	
Linguine de gambas sauce arrabiata	19
Option végétarienne (sans les gambas)	13

ANTIPASTI

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
Arancini parme & mozzarella	11
Nuggets de poulet sauce cajun	12

DESSERTS

Tiramisu mangue kiwi	9
Stracciatella fruits d'automne 	9
Mousse au chocolat noir	8
Tarte au citron graphique 	9
Panacotta piñacolada	9
Thé ou café gourmand 	11

MENU ENFANT / PLAT + DESSERT -- 12