



# LA CARTE BY LA JOURNÉE

## NOS ENTRÉES

Cassolette d'œuf poché aux champignons - 8€

Velouté de légumes de saison - 8€

Saumon gravlax - 11€  
Blinis et crème fouettée à la betterave

Foie gras maison du Chef - 15€  
Compotée d'oignons au raisin blond et vin rouge

### Les huîtres :

*Maison Boniface - Leucate*

- 13€ la demi-douzaine

- 25€ la douzaine

## NOS PLATS

Salade César - 18€  
Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan

 Pad thaï au tofu fumé - 19€  
Nouilles de riz sautées au wok et coriandre fraîche

 Risotto aux morilles flambées au cognac - 22€

Filet de daurade royale - 24€  
Beurre créole, riz et légumes de saison

Poulpe grillé - 24€  
Beurre Maître d'Hôtel, pommes Grenaille et légumes de saison

Suprême de volaille fermière - 22€  
Wok de légumes au sésame

Tajine de souris d'agneau - 27€  
Légumes à l'orientale

Filet de bœuf Chateaubriand - 32€  
Sauce bordelaise, frites et mesclun

## NOS DESSERTS

Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille - 8€

Tiramisu au limoncello - 9€

Millefeuille à la vanille Bourbon - 9€

Assiette de 3 fromages AOP - 11€

*Notre cuisine est locale et de saison...*

**POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !**



Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris.

*Votre avis compte !*