

C comme convivialité

Apéritif et Compagnie

Les petites faims d'avant et après soirée...

Planche de charcuteries et de fromages (<i>charcuterie, fromage, tempura de légumes</i>)	7.50 €
Samossa de canard confit aux épices, tzatziki (<i>6 pièces</i>)	6.50 €
Croustillant de gambas au basilic (<i>6 pièces</i>)	6.80 €
Camembert rôti au four et pain Poilâne toasté	6.90 €

aix&terra
Provence

La manufacture en Provence AIX&TERRA (*le pot de 90 gr au choix*)

Artichonade - Poivronade - Tapenade noire

5.40 €

Prix nets TTC et service compris

Les Entrées et Salades

Velouté de brocolis et panais, espuma saumon fumé, chips de panais	9.50 €
Œuf parfait, crémeux de chou-fleur, chorizo croustillant, chips de pain	9.90 €
Gravelax de thon, croquant de légumes, Marinade à la coriandre et citron vert	13.50 €
Ballotine de foie gras de la ferme de la Berthonnière, chutney de poires aux épices	14.50 €
Salade de bœuf « Simmental » à la thaï, chou rouge, carotte, Mesclun de salade coriandre, menthe et cacahuètes	8.50 €

Prix nets TTC et service compris

Les Incontournables

Tartare d'onglet de bœuf français coupé au couteau, préparé devant vous Frites maison et ses condiments <i>(ou en Aller – Retour)</i>	17.50 €
Filet de canette, crémeux butternut, Sablé noisette, jus de viande réduit	19.50 €
Ris de veau français aux morilles, jus de veau réduit, Pommes de terre grenailles fondantes	26.50 €
Filet de bœuf français, mousseline de pommes de terre et pleurotes, Jus de viande parfumé à l'Espelette	23.20 €

Prix nets TTC et service compris

Les Poissons et crustacés

Wok de crevettes au Saté, noodles et chou chinois au parfum de citron vert	17.30 €
Pavé de merlu vapeur mousseline de patates douces parfumée aux agrumes, Petits légumes, sauce curry - coco	16.50 €
Cabillaud en tempura, sauce tartare basilic et citron vert, frites maison	16.90 €
Filet de bar et langoustines, risotto crémeux aux herbes, vierge de légumes	24.20 €
Fine tranche de saumon snacké, Sauce à l'oseille et tagliatelles fraîches	18.50 €

Prix nets TTC et service compris

Les Viandes et volailles

Burger de poulet mariné à la basquaise et Ossau Iraty, Sauce barbecue au chorizo et frites maison	15.90 €
Tataki de bœuf Simmental légumes croquants, sauce thaï <i>Faux filet de bœuf mariné à la citronnelle, gingembre, coriandre et citron vert, sauce soja et huile de sésame</i>	19.50 €
« Secreto » de porc Iberico , Juan Luis Ramos, éleveur à Guijuelo en Espagne <i>(Ce produit gastronomique s'exprime dans votre assiette par une texture fondante, un aspect typiquement persillé, une note de noisette caractéristique et une saveur unique au monde.)</i>	
Pommes de terre écrasées à l'ail et aux herbes, crème de chorizo	19.80 €
Epaule d'agneau confite aux épices, semoule orientale	17.20 €
Ballotine de volaille, pommes de terre grenailles confites, Bisque de langoustines	16.90 €

Prix nets TTC et service compris

Menu à 25.00 €

(Hors boissons)

Velouté de brocolis et panais, espuma saumon fumé, chips de panais

Ou

Gravelax de thon, croquant de légumes, marinade à la coriandre et citron vert

Ou

Œuf parfait, crémeux de chou-fleur, chorizo croustillant, chips de pain

Pavé de merlu vapeur mousseline de patates douces parfumée aux agrumes,

Petits légumes, sauce curry - coco

Ou

Ballotine de volaille, palets de pommes de terre confites,

Bisque de langoustines

Ou

Epaule d'agneau confite aux épices, semoule orientale

Tartelette au citron meringuée, sorbet citron de Sicile

Ou

Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat

« Le chaud-froid parfait »

Ou

Panna coco, ananas rôti au poivre de Sechouan

Prix nets TTC et service compris

Menu enfant à 10.90 €

1 boisson au choix

Tempura de légumes

Wok de crevettes et noodles

Ou

Steak haché de bœuf,

Frites maison

Duo de desserts

Les Desserts

Découverte de Fromages	8.00 €
Tartelette au citron meringuée, sorbet citron de Sicile	7.00 €
Café gourmand	7.00 €
Tiramisu aux fruits exotiques, mangue et fruits de la passion et coulis	7.00 €
Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat « Le chaud-froid parfait »	7.00 €
Millefeuille vanille, poire caramélisée	7.00 €
Fine sucrée, crémeux chocolat 70% au poivre de Timut, mandarine chips	
Coulis et sorbet orange	7.00 €

Prix nets TTC et service compris