



## Entrées

|   |      |
|---|------|
| Carpaccio de langoustines, rhubarbe, fèves et mayonnaise de langoustine | 17 € |
| L'artichaut façon "Mère Brazier"  | 20 € |
| Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées                     | 17 € |

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Osso-Buco à la Milanaise             | 26 € |
| Lotte au chorizo et bisque de homard | 30 € |
| La poule au pot                      | 29 € |



Plat végétarien :

|  |      |
|--|------|
| Petits pois, en crème, en gnocchis et étuvés | 18 € |
|--|------|

*Option œuf poché sur demande*

## Garnitures

4 €  
(hors plat)

|  |
|--|
| Lentilles corail fraîches au citron confit |
| Garniture primeurs                         |
| Riz pilaf                                  |
| Légumes au bouillon                        |

## Fromages

|   |      |
|---|------|
| Selection de fromages affinés<br><i>(Crèmerie du Gabizos)</i> | 12 € |
|---|------|

## Desserts

*(par Jonathan Vallenari)*

|  |      |
|--|------|
| Entremet chocolat , cacahuète              | 10 € |
| Riz au lait, praliné de graines de courge  | 9 €  |
| Soufflé vanille fumée, sorbet citron jaune | 11 € |

