



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 <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 €

