

# LA CARTE

Changement possible de certains plats en fonction du Marché

## Les Entrées :

- *Fondu de Saint Remoy sauce aux herbes et salade aux noix* 20 €
- *Supreme de cailles rôties, réduction de balsamique* 25 €  
*Et Mesclun et foie gras mi cuit*
- *Salade aux herbes et chevre frais des Alpilles* 19 €
- *Salade mêlée au crabe* 23 €
- *Terrine de foie gras de canard mi-cuit* 26 €
- *Cœur de saumon fumé* 23 €
- *Marinade minute de saumon Label au citron vert et huile d'olive* 23 €
- *Les 6 huitres (mareennes Oléron ou Bouzigues, selon)* 16 €
- *Les douze huitres (mareennes Oléron ou Bouzigues, selon)* 26 €

## Les Plats :

- *Canon d'Agneau rôti saveurs de Garrigues* 36 €
- *Magret de canard cuit au feu de bois sauce au poivre vert* 36 €
- *Pluma de Pata negra cuite au feu de bois (selon dispo)* 36 €
- *Filet de Bœuf Charolais au poivre* 38 €
- *Gambas aux épices façon Thaï* 37 €
- *Ragout de St Jacques aux ravioles de Romans* 35 €
- *Filet de Bar de ligne à l'aneth* 36 €
- *Queue de homard rôtie, bisquette de crustacés* 50 €

## Les Desserts :

- *Sélection de Fromages* 13 €
- *Tarte pomme tatin\** 13 €
- *Sorbets ou glaces* 11 €
- *Soupe de fraises au vin d'épices (en saison)* 13 €
- *Profiteroles au chocolat* 13 €
- *Crème brûlée vanille de Madagascar* 12 €
- *Vacherin vanille framboise\** 13 €
- *Gratin de framboises\** 15 €
- *Croustillant chocolat praliné\** 15 €

\* dessert à commander au début du repas