

MENU

ENTREE-PLAT-DESSERT 38€

Les Entrées 17€

ŒUF POCHÉ BÉNÉDICTE, BUNS ET LARD GRILLÉ, SAUCE HOLLANDAISE

JAMBONNETTES DE CUISES DE GRENOUILLES, PURÉE D'AIL, CRÈME DE PERSIL

FOIE GRAS MI-CUIT, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

+5€

Les Plats 27€

LOTTE & GAMBAS, BOURRIDE LÉGÈRE COCO ET CURRY

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST, PURÉE DE PATATE DOUCE, GASTRIQUE D'ORANGE

RIS D'AGNEAU FEUILLETÉS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, JUS COURT

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI, PURÉE DE PATATE DOUCE, JUS CORSE

+5€

Les Desserts 9€

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON RICAUD

POIRE AU VIN ROUGE & ÉPICES, CRÈME VANILLE ACIDULÉE

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE VANILLE

VERRINE EXOTIQUE, MANGUE FRAÎCHE & PASSION

COUPE DE GLACES ARTISANALES "RAVI" (2 BOULES)

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Framboise, Citron

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts et sélectionnés avec soin.

La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises (TTC) · Service inclus