

La carte

ENTRÉES

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre	17 euros
Carpaccio d'espadon fumé, mangues pickles, chimichurri et zeste de citron	17 euros
Foie gras de canard à l'amaretto, brioche aux amandes, chutney de saison	18 euros
Fleur de courgette, farce fine de volaille au foie gras (<i>selon disponibilité</i>)	18 euros
Tomates couleurs et burrata crémeuse	14 euros



PLATS

Longe de thon mi-cuit, sauce vierge à la tomate séchée	21 euros
Tartare de boeuf épicé coupé au couteau, frites maison	23 euros
Joue de lotte façon meunière	24 euros
Viande du jour	xx euros
Poisson du jour	xx euros



DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale	8 euros
Sablé coco, crème citron et meringue italienne	8 euros
Nougat glacé maison	8 euros
Café gourmand	10 euros
Dégustation de fromages	8 euros

Les Menus

MENU LE PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre



Foie gras de canard à l'amaretto, brioche aux amandes, chutney de saison



Terre mer, pavé de veau et lotte



Dégustation de fromages (supplément 2 euros)



Café gourmand



MENU SAINT MARCEL 33 €

Tomates couleurs et burrata crémeuse

ou

Ravioles de romans au pesto



Filet de truite arc en ciel, sauce vierge à la tomate séchée

ou

Mijoté de veau à la provençale



Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale

ou

Sablé coco, crème citron et meringue italienne