

## la carte

## Formules du midi

Plat simple	12€
Entrée-Plat / Plat + Dessert	18€
Entrée + Plat + Dessert	25€
Menu enfant	15€

## Menu

Entrées à partager	
Planche de foie gras IGP	35€
Planche de charcuferie ibérique 100% Pafa negra	30€
Gambas PANKO	25€
Entrées	
Chipirons saufés au chorizo	17€
Escaugofs de Bougosne b ou 12	11/19€
Sainf Jacques snackées à la sanciale	18€
plats	
Ris de veau, sauce morille	32€
Rognon de veau, flambé au cognac	27€
Enfrecôte "Black Angus"	35€
Magref de canard basse fempérafure, so ja et miel	29€
Saint Jacques Risotto à la truffe noire d'Italie	29€
Bar enfier braisé au Prosecco	35€
Steak d'espadon légumes grillés	26€
Fromage & Desserts	
Assieffe de fromages affinés	10€
Crème brulée vanille infense	10€
Pavlova fruits rouges	10€
Mi-cuif, chocolaf, noir glace praliné	10€
Forêt noire	10€
Ile floffante caramel fruits secs	10€