

Le menu du soir

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

29 €*

Starter, main course and dessert

Les entrées

Foie gras au torchon, confit à la mangue

18 € *

Duck « foie-gras » stuffed with candied mango

Coulis et pointes d'asperges sur une mousse de lait

14 € *

Asparagus tips on a milk foam.

Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan et tomates confites

14 € *

Beef Carpaccio, Parmesan cheese and candied tomatoes

Moules d'Espagne gratinées

~~13,00 €~~ **10 € ***

Gratinated Spanish mussels

Ravioli façon Niçoise

11 € *

Ravioli Niçoise way

Salade Niçoise

14 € *

Niçoise Salad

Les plats

| | | |
|--|--------------------|--------|
| Filet de bar grillé et ses légumes marinés. <i>Grilled sea bass fillet with marinated vegetables</i> | 17,00 € | 15 € * |
| Daurade grillée entière à la façon du chef, flan de légumes de saison <i>Whole grilled sea bream, vegetables custard</i> | | 24 € * |
| Suprême de volaille rôtie en ballotine à la Basquaise <i>Roasted chicken breast à la Basquaise"</i> | | 18 € * |
| Filet de bœuf en Rossini, garniture printanière <i>Fillet of beef "Rossini" (with foie-gras), spring vegetables</i> | | 29 € * |

Les desserts

| | | |
|---|--|--------|
| Soupe glacée à la fraise, parfumée à la menthe fraîche <i>Glacé strawberry soup with fresh mint</i> | | 10 € * |
| Emotion crème brûlée « Crème brûlée » with chocolate | | 10 € * |
| Salade de fruits rouges <i>Red fruits salad</i> | | 11 € * |

* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA