

## Les apéritifs

Ricard, Martini, Suze, Campari	5€	Champagne Moët & Chandon	20cl - 24€ 75cl - 80€
Whisky, Vodka, Gin, Rhum	6€	Kir (Crème de Cassis, mûre)	5€
Muscat de Lunel, Carthagene du domaine Guinand	5€	Kir Royal	10€
Bière (Cubanisto/Corona) 33cl	4,5€	Verre de vin	3€ à 16€

## Les softs

Sirops ( <i>menthe, grenadine, fraise, pêche, citron...</i> )	2,5€
Sodas ( <i>pespi, pespi mac, perrier, limonade, sw-cheppes...</i> )	4€
Jus de fruits Granini ( <i>pomme, ananas, abricot...</i> ) 25cl	4€

## Les eaux

Eau de Perrier (1L)	4,5€
Vittel (1L)	4,5€

## Les cafés

Cafés, décaféinés, thés	2,3€
-------------------------	------

## Les digestifs

Get 27	6€
Armagnac, Whisky pur malt, Calvados	9€
Cognac, Rhum Don Papa, Diplomatico	11€

## Les entrées

Foie gras mi cuit au muscat de Lunel, chutney de Pink Lady et ses toasts de pain d'épices.	14€
Nage de Saint Jacques façon thaï et ses petits légumes.	13€
Œuf poché, purée de fèves au beurre noisette, émulsion légère aux poireaux et tuile de pain truffée.	11€
Saumon gravlax, pickles de betteraves chioggia, crème acidulée à l'aneth, coulis de mâche et coriandre.	12€
Velouté de potimarron au comté, chips de jambon cru.	9€

## Les viandes

Tournedos de magret de canard Rossini, mousseline de butternut, quinoa et sa sauce au banyuls. 19€

Filet de boeuf, écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce aux bolets. 23€

Côte de bœuf maturée 15 jours et sa sauce choron. 60€  
Pour deux personnes, hors menu.

## Les poissons

Dos de maigre à la plancha, petits épeautres, légumes glacés et sa sauce aux girolles. 20€

Filet de turbot, risotto crémeux et son émulsion citronnée aux poivres de Timut. 24€

## Les desserts

Brioche perdue revisitée, pommes et sirop d'épices	9€
Cœur coulant aux trois chocolats et son sorbet au yaourt	10€
Comme une tarte au citron meringuée	8€
Le Saint honoré	11€
Assiette du maître fromager Cyril Carambat	9€
Café gourmand	8€

## Menu à la carte

### Entrée + plat + dessert

34€

Foie gras en supplément	2€
Turbot en supplément	3€
Saint-Honoré en supplément	2€

### Menu du jour midi

(Du mardi au vendredi hors jours fériés)

Entrée + plat <b>ou</b> plat + dessert	15€
Entrée + plat + dessert	19€

### Menu enfant

Burger maison ou filet de poisson (selon arrivage) accompagné de frites maison ou légumes sautés. + Glace chocolat, fraise, vanille ou moelleux au chocolat.	12€
--	-----