

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Planches tapas

Tomme de brebis, confiture de cerises noires	12,00 €	
Charcuterie; Serrano, rosette, chorizo, terrine de canard	12,00 €	
Mixte; tomme de brebis et charcuterie	15,00 €	

Entrées

Saumon gravlax aux agrumes, condiment fruit rouge et cardamome	12,00 €	
Foie-gras mi-cuit, chutney butternut-orange et épices douces	18,00 €	
Nougat de chèvre aux fruits secs, coulis de pomme (Abricots, figues, noix)	7,50 €	
Gambas croustillantes, crémeux potimarron-patates douces, lait de coco (Coulis de mangue)	12,00 €	

 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

 Ce logo indique qu'un produit cuisiné* est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions d'entrées, à voir ici ou sur l'ardoise



La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour les carnivores...

Emincé de magret de canard* sauce mûres, miel et balsamique	26,00 €	
Pluma de porc marinée miel et gingembre	22,00 €	
Faux-filet du boucher, sauce roquefort à l'huile de noix, frites salade	24,00 €	
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade (steak boucher 150g, Saint Marcellin, crème de moutarde à l'ancienne, oignons frits, cornichons, cheddar)	19,00 €	

Côté jardin ...

Risotto crémeux aux pleurotes et pétales de parmesan	20,00 €	
--	---------	---

Côté mer ...

Tentacules d'encornet géant grillées, légumes de saison (Sauce vierge au citron et paprika fumé)	22,00 €	
Dos de cabillaud nacré mariné au chou rouge, crème de yuzu, risotto	26,00 €	
Ceviche de thon au citron vert, grenades et noix de cajou (Vinaigrette à la mangue, crème d'avocat et crudités)	24,00 €	

 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de plats, à voir ici ou sur l'ardoise

*canard IGP sud-ouest



Et pour finir en Douceur

Crème catalane au speculoos	7,50 €	
Pavlova aux fruits exotiques et agrumes, sorbet* clémentine	9,00 €	 
Cookie chocolat noir, coulis et chantilly fruits rouges, sorbet framboise	6,50 €	 
Brioche perdue au caramel, glace* vanille	8,50 €	 
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion)	9,00 €	
Shooter gourmand (Rhums arrangés maison, limoncello maison ..)	9,50 €	



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche*	8,00 €	 
Coupe colonel citron vert*	8,00 €	 
Glace* ou sorbet*, la boule	2,50 €	 
(Vanille, café, chocolat , caramel / citron vert, framboise, fruits de la passion)		

* Les glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison



Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts



Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de desserts, à voir ici ou sur l'ardoise

