

MENU

ENTREE

Burrata di buffala salade, bruschetta, pesto ,
Parmesan, Balsamique, huile d'olive. 2550

Foie gras maison au torchon, chutney
d'oignons rouge, toast au pain de campagne. 2950

Tartare de thon, assaisonnement à votre façon. 2500

Salade Fermière, sur un lit de salade, œuf poché,
brie panée, lardon, tomates rôties. 2200

LES PLATS CHAUDS

CÔTÉ MER

Poisson du large du moment à la plancha
Sauce gingembre/fruit de la passion 3200

Crevettes sautées à la Provençale ou au Pastis 3300

CÔTÉ TERRE

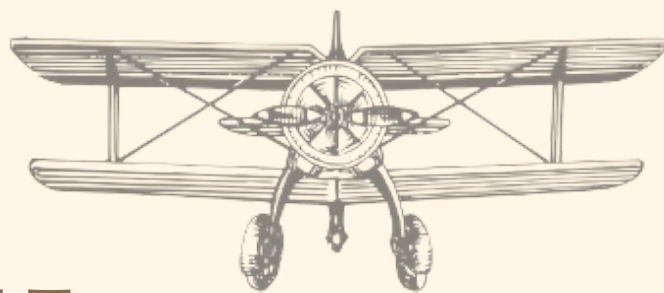
Souris d'agneau braisée 3050

Bavette aux échalotte(220gr) 3050

Entrecôte (NZ, 220gr) à la plancha
sauce au 2 poivres ou beurre maître d'hôtel 3350

Plat du jour, voir notre ardoise 2650

ST EXUPERY



MENU

DESSERTS

Pain perdu de ma Grand-Mère aux pommes
caramélisées 1250

Café gourmand : macaron, financier, choux à la crème,
Glace ou sorbet du moment 1350

Cheese cake au fruit de la passion, petite salade de
fruits frais du moment 1250

Croustillant aux poires, caramel beurre salé et noix de pécan
Glace au yaourt 1250

Coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix) 1250

PETIT PRINCE

PLATS

Poulet pané frite
ou
Fish and chips

PLATS

Boule de glace ou sorbet
(Jusqu'à 11 ans) 2200

Nos desserts et pâtisseries sont produits dans nos ateliers, les
glaces et sorbets sont réalisés localement par un artisan glacier,
sorbets à base de fruits frais, sans œufs, sans crème, sans
colorants ou arômes artificiel ni conservateurs.

ST EXUPÉRY