



## La Carte du moment:

### Entrées

St Jacques Poêlées & Copeaux de Foie Gras	16 €
Tartare de Truite Murgat (Isère) "1605": parfumé à la Chartreuse Elixir, Citron vert ...	15 €
Tataki De Veau (Aveyron), Sauce Yakitori, Cidre & Sesame noir ...	15 €
Carpaccio de St Jacques au Pamplemousse et Huile D'Olive Carnacabra	15 €
Aubergine confite, Tomate Cerise, Olives noire et Emulsion de Burrata & Basilic	14 €
Le Foie Gras du Goût Des Autres mariné au Jurançon	19 €

### Plats

Poisson du jour selon Arrivage, Sauce Vierge Légumes croquants, Zeste Citron & Pignons de Pin	23 €
Filet de Turbot, Sauce Crèmeuse Au Chou-Fleur & Vanille Bourbon	28 €
Risotto aux St Jacques poêlées, Emulsion au Citron confit & un trait de lait de Coco...	30 €
Filet de Canette, Sauce Orange & Kumquat & Poivre de Vanuatu	25 €
Pièce de Boeuf du Moment -selon arrivage - , Sauce aux Poivres & Echalotes	32 €
Gigot d'Agneau de 7h aux herbes et petis légumes (origine France ou Irlande)	28 €
Plat Végétarien : Millefeuille de Légumes du moment, Citron, Herbes & Quinoa Noir	18 €

### Desserts

La Verrine Citron du G.D.A. (notre Tarte Citron Vert & Yuzu revisitée...)	10 €
Tiramisu du moment «Ispahan» (Framboise, Rose, Cassis, et violette)	10 €
Poire Vapeur aux Epices & Gingembre, Emulsion légère au chocolat Dulcey de Valrhôna	10 €
Mi-Cuit au Chocolat Valrhôna (Nyangbo 68 %), Coulis de Poire	11 €
Faisselle et Caramel au Beurre salé	7 €
Les Fromages de l'ami Pierre, Fromagerie "La Laiterie Bayard"	10 €

#### Formule du midi:

Entrée du jour + Plat du jour	} 20 €
ou Plat du jour + Dessert	
Entrée + Plat + Dessert:	25 €
( mardi - jeudi - vendredi au déjeuner )	



Tel : 04 76 25 40 33

Mardi - jeudi - vendredi midis (12:00 - 13h45)  
Mardi au samedi soirs (19h-22h45)

