

#### CUISINE D'AMOUR



# À LA CARTE

#### DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

ENTRÉE + PLAT DU JOUR 23

UNIQUEMENT MIDI, HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS



#### LES ENTRÉES

CHARCUTERIE DU MOMENT COUPÉE MINUTE	13
CAVIAR D'AUBERGINES, SUMAC ET PITA MAISON	9
PANISSE AU CUMIN, ANCHOÏADE À L'AIL NOIR	8
CRABE AU CURRY BRETON, CHOU FLEUR, VINAIGRETTE À L'ORANGE	16
TATAKI DE BŒUF D'AVEYRON, BROCCOLINI, CRÈME D'AVOCAT ET SAUCE À L'ANANAS ÉPICÉ	14
BOUILLON DE LÉGUMES ET CECINA FAÇON PISTOU, HARICOTS COCO ET TOMATES CONFITES	9
TOMATES MULTICOLORES, PÊCHE, CRÈME RICOTTA, VINAIGRETTE TOMATE BASILIC	11

#### LES PLATS

COMPOSEZ COMME IL VOUS PLAÎT : 1 PIÈCE MAÎTRESSE + 1 GARNITURE

26

95 € / KG

## POISSONS DE ROMAIN PARO

D'ESPELETTE

POISSON DU MOMENT RÔTI ET

JUS COMME UNE
BOUILLABAISSE

SASHIMI DE DAURADE

ROYALE, LAIT DE COCO, FRUIT
DE LA PASSION ET PIMENT

## À PARTAGER CÔTE DE BŒUF

AUBRAC, SAUCE

POIVRE

POISSON DU JOUR EN €/KG

PORTEFEUILLE,
ÉMULSION AUX

HERBES

## VIANDES MAGRET DE CANARD DU

MAGRET DE CANARD DU

PUNTOUN RÔTI, JUS DE

CANARD ET PICKLES DE

MÛRES

ONGLET DE VEAU D'AVEYRON À

LA BRAISE, CHIMICHURI

SUPRÊME DE VOLAILLE CRÈME

DE POIS CHICHES ET

VINAIGRETTE ÉPICÉE

# VÉGÉ LÉGER POIVRON FARCI AU FENOUIL

ET AUX ARTICHAUTS
, TOMATE CONFITE,
OLIVES ET PARMESAN

### · PURÉE DE POMME DE TERRE

LES GARNITURES

- HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET PICKLES D'ÉCHALOTE
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE
- SALADE FRAÎCHE PICKLES
  CAROTTES DE COULEURS DE PROVENCE, YAOURT ET HARISSA
- MAISON

(GARNITURE EXTRA POUR +5€ L'UNITÉ)



16

24

### VOLAILLE OU PAVÉ DE SAUMON, PURÉE DE POMME DE TERRE ET/OU LÉGUME+

MENU ENFANT

UNE BOULE DE GLACE
POUR LES MOINS DE 14 ANS





FROMAGE DU MOMENT, SALADE FRAÎCHE ET PICKLES	9
COOKIE AU CHOCOLAT AU LAIT PRALINÉ PÉCAN, ÉCLATS DE PÉCAN CARAMÉLISÉS, GLACE VANILLE	12
BABA AU RHUM, CHANTILLY TONKA ET RHUM ARRANGÉ AU BEURRE NOISETTE	14
RIZ AU LAIT, GANACHE PISTACHE, CARAMEL ET GRAINES ENROBÉES	12
"LE CLASSIQUE COLONEL FRANÇAIS", SORBET PRUNE/PRUNEAU ET VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14
café gourmand (uniquement le midi) – 3 minis desserts	11