






# RESTAURANT GASTRONOMIQUE





ENTRÉE – PLAT – DESSERT 37€ TTC  
ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT 30€ TTC

## LA CARTE



### LES ENTRÉES

- FOIE GRAS MI-CUIT DE LA MAISON ROUGIÉ ET SON PAIN BRIOCHÉ 
  - ŒUF PARFAIT DU PIC SAINT LOUP, VELOUTÉ DU BUTTERNUT ET ÉMULSION À LA NOISETTE   
  - SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE EN GRAVLAX À L'ANETH 

### LES PLATS

- RISOTTO AUX CÈPES ET PETITS LÉGUMES 
- PAVÉ DE VEAU SÉGALAT, JUS DE GARRIGUE, CRÈME DE CÉLERI ET PATATE DOUCE CONFITE 
- MAIGRE DE MÉDITERRANÉE EN BOUILLABAISSE DE POISSON DE ROCHE, POMMES DE TERRE SAFRANÉE  

### LES DESSERTS

- ARDOISE DE LA FROMAGERIE DU PIC 
- FONDANT MI CUIT AU CHOCOLAT
- PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS 
- TARTE CITRON MERINGUÉE
- CRÊPE SUZETTE



Végétarien



Agriculture Biologique



Sans Gluten



Pêche Durable



Origine France



Produits locaux