



Coupe de crémant Langlois et amuse-bouche

### **Vins sélectionnés**

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2016 AR  
IGP Côtes de Gascogne, white wine

Château Malbat 2015  
Bordeaux, red wine AOC

Malpère, Domaine de la Sapinière 2016  
Vin rosé du Languedoc

Mineral water



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## **MENU I FRANCOISE 44.50€ TTC**

### **AU CHOIX**

Provence tomato carpaccio (black Crimean, pineapple, beefsteak), vinegar

Cream of green asparagus, fava bean and rocket soup, organic poached egg

Ceviche of centre Bluefin tuna from Maldives (red onions, lime, grilled corn, sweet potatoes)

Today's starter

### **AU CHOIX**

Eggplants and tomato with parmesan

Roasted sea bream, vegetables tagine with coriander (bell peppers, zucchini, chick peas, tomato)

Fish of the day

Round fillets of French rabbit stuffed with ricotta and basil, organic carrot coulis, snow peas

Meat special of the day

### **AU CHOIX**

White chocolate cheese cake, strawberries

Mango soup with lime

Tart of the day with fresh fruits

Today's dessert