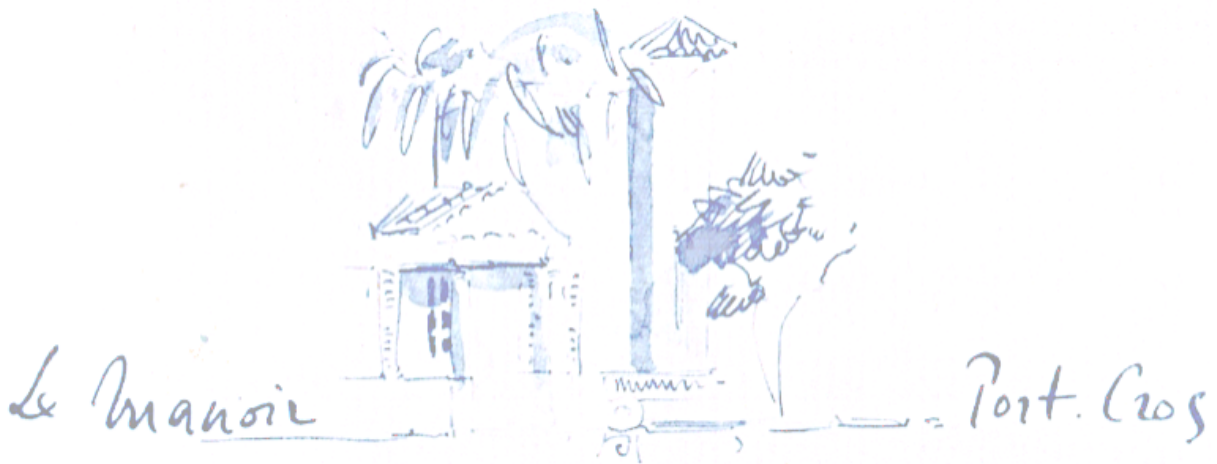


CARTE DU RESTAURANT



## AMUSE-BOUCHE

Légumes croquants de chez Roy, 17 €  
huile aromatisée à la menthe du Jardin

Croustillant de poulet, 17 €  
mayonnaise herbacée du Jardin

## ENTRÉES

Farandole de tomates et burratina pesto 22 €

Croustillant de chèvre chaud et son mesclun de salade à la menthe, 22 €  
vinaigrette au sirop d'agave

Melon et jambon de Pays 22 €



## GRILLADE AU CHARBON DE BOIS

Filet de poulet fermier	28 €
Bavette de boeuf Black Angus	30 €
Ribs de porc confits 24h au feu de bois	28 €
Tomahawk de boeuf (env. 1kg)	95 €
Côte de veau élevé aux grains (env. 450g)	45 €
Poisson sauvage de Pays	13 € les 100 g
Langouste de Méditerranée	24 € les 100 g
Gambas géante à la persillade	15 € les 100 g

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenaille confites à la fleur de sel et romarin,

Légumes du Soleil

Sauce chimichurri

Sauce vierge aux aromates du Jardin

**Plat vegan - demander à notre équipe la suggestion du jour 35 €**



## DESSERTS

Tout autour du chocolat Valrhona  
Jivara, Guanaja et Tanariva 17 €

Pavlova aux fruits rouges,  
coulis fruits rouges à la verveine citronnelle 16 €

Ananas flambé au rhum des îles,  
glace vanille artisanale 16 €

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés 22 €

