

A la CARTE...

Timbaline d'aubergines et Coulis de tomates & Poivrons	16 €
Crème Brûlée au Foie Gras de Canard	18 €
Échine de Sanglier, réduction de Vinaigre Balsamique 	29 €
Retour de la Criée (selon arrivage) légumes de Saison	32 €
Picanha de Boeuf au Bleu 	36 €
Glaces & Sorbets : (2 boules minimum) Pôle Sud artisan glacier	3 €/b.
Fromage Blanc au Miel	7 €
Chèvre à l'huile d'olives Atelier fromager des Calans	10 €
Moelleux aux Marrons, Crème Vanille	11 €
Soufflé Glacé au Grand Marnier	11 €

LES PLANCHES Gourmandes

L'Oustaloun : 26 €

Salade Verte, Velouté de Choux-Fleurs ,Clafoutis de Champignons Cake
Carotte, Endive Braisée, Pomme de Terre au Four

Le Camembert Rôti : 29 €

Camembert de Normandie Rôti (150gr)
Assortiment de Charcuterie Italienne et Pommes de Terre au Four

Plats constitués de produits frais, Contenant des Allergènes Cuisinés sur place par un Chef diplômé
Veuillez nous avertir si vous avez des restrictions alimentaires d'ordre médical ou religieux avant de commander
Tributaires des arrivages, Veuillez nous excuser si un plat ne peut vous être servi