
FORMULE

Good Food
Plat du jour (du lundi au vendredi)
Plat unique
Entrée & Plat ou Plat & Dessert
Entrée, Plat & Dessert

Midi

14,00 €
14,50 €
16,50 €
20,00 €
25,00 €

Soir

16,00 €
-
18,50 €
22,00 €
29,00 €

Entrée 12,00 €

Duo d'asperges de pays, sauce gribiche
Marbré de foie gras au muscat de Lunel
et pain d'épices, brioche toastée
Vitello tonnato et jeunes pousses
Assiette de maki de saumon à la mangue

Poisson 16,50 €

Saint-jacques en brochette et
sa vinaigrette au citron confit
Loup portion grillé et sa vierge de tomate
Saumon grillé et sa chermoula
Risotto wakamé et pétales de cabillaud

Viande 16,50 €

Quasi de veau rosé cuit lentement,
os à moelle, jus au thym
Filet mignon de porc, viennoise de pistache,
sauce moutarde au moût de raisin
Côte de taureau, sauce béarnaise
Tartare de bœuf charolais au couteau



Rossini + 5,00 €
Foie gras poêlé

Garniture supplémentaire 3,00 €

Salade verte
Pomme écrasée
Wok de légumes du moment
Artichaut barigoule
Frites

Les fromages affinés 8,50 €

Dessert 7,50 €

Millefeuille de fraises gariguettes et
son coulis de fraises fraîches
Profiteroles, choux, glace vanille
et sauce au chocolat chaud
Palette de fruits frais du moment et
sorbet melon
Tartelette au chocolat, sauce toffee
et glace mascarpone
Café ou Thé gourmand

Enfant (- 12 ans) 10,00 €

Formule « Petit futé » :
Steak haché ou filet de poisson, frites,
glace, sirop à l'eau et la surprise du petit futé



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



Rossini + 5,00 €
Foie gras poêlé

Good Food (1 plat au choix)

Midi

14,00 €

Soir

16,00 €

Assiette de légumes grillés courgette, aubergine, pomme douce, cebette, poivron, roquette

Mozzarella di Bufala, jambon serrano et tomate de pays

Nid de pomme paille et œuf mollet, jeunes pousses

Chick'N'chips, beignet d'aiguillettes de poulet aux corn flakes, sauce tandoori, ses frites et sa salade

Salade de roquette aux gambas flambées, tomate, tomate séchée, copeaux de parmesan, pignons et crème de balsamique

Salade italienne, mélange de jeunes pousses et roquette, jambon cru, mozzarella, pignons torréfiés, Parmesan, tomate confite



*Les plats « fait maison »
sont élaborés sur place à partir de produits bruts*