

# La Carte

## Entrées 10€

- Cromesquis de courgettes sur un lit de mâche et condiments de légumes croquants à la fève tonka.
- Tataki de boeuf, vierge de tomate d'antan au basilic et tuile de parmesan.
- Dôme de daurade à l'aneth, julienne de carotte des sables et vinaigrette à la framboise.

## Plats 22€

- Poisson ou Viande du Jour
- Assiette de Tapas : Tataki de boeuf, Dôme de daurade, Croquetas de poulet et chorizo, Pain de moules et crevettes et Sépions en persillade.
- Assiette Végétarienne : Risotto safrané, Cromesquis de courgettes, Julienne de carotte des sables, Condiments de légumes croquants à la fève tonka et Tuile de parmesan.

## Plats 24€

- Paella revisitée avec risotto safrané, croquetas de poulet et chorizo, pain de moules et crevettes et sépions en persillade.
- Cannelloni de gardianne de taureau, jus réduit au vin rouge et condiments de courgettes, cacahuètes et carotte des sables.

## Fromages 9€

- Assiette de fromages régionaux.

## Desserts 7€

- Barre chocolatée, biscuit Joconde, condiments de noisettes caramélisées et coulis au caramel beurre salé.
- Galet de Villeneuve, mousse au citron jaune, insert de fraises compotées et palet Languedocien.
- Café ou Thé gourmand composé de cinq mignardises.
- Tarte du Jour