

# La Carte du Dimanche

vu par Étienne-Jean Labarrère-Claverie

## Les Entrées

- La burratina,  
tomates vertes zébré et truffes d'été. 18,50
- La demi salade de homard, vinaigrette passion,  
doucette à l'huile d'olive et vierge mangue-coriandre. 21,00
- La terrine de foie gras mi-cuit, melon de Cavaillon au sirop anisé,  
pain de campagne toasté et mignonnette. 24,50

## Les Plats

- Le filet d'agneau croustillant en persillade,  
ratatouille du soleil confite et origan. 28,50
- La picania de boeuf pour 2 pers,  
frites au couteau et bearnaise. 70,00
- La daurade royale ou le bar grillés au bois de fenouil,  
légumes croquants et pommes grenailles. 28,50

## Les Desserts

- Le cheesecake 'New Look'  
aux fruits rouges. 11,50
- La tarte fine aux pommes,  
confiture de lait, glace vanille de Tahiti. 10,50
- La crème brûlée,  
à la vanille de Madagascar. 9,50

## Les Menus

*Vous êtes épicurien et avide de nouvelles saveurs ? Notre chef, Étienne-Jean va s'employer à surprendre vos papilles sans rien vous dévoiler d'autres que les mets de dégustation qui vous seront présentés... Vous n'aurez qu'à savourer ce monde d'ivresse gustative pour le plus grand des plaisirs de bouche. Servi uniquement pour l'ensemble de la table.*

'Fais toi plaisir'      servi tous les midis & soirs      Service 4 plats • 48,00

'Laisse toi faire'      servi uniquement le soir      Service 6 plats • 68,00  
Accompagement Mets & Vins • 98,00