

# La Carte

## Les entrées

Chipirones en tempura, salade d'artichauts, mesclun et aromates	18
Tartare de crevettes au citron vert et satay, sauce tartare	20
Céviche de daurade au gingembre, basilic et coriandre fraîche	20
Couteaux de Méditerranée, persillade et pimenton fumé	20
Burrata, purée de truffe, légumes croquants en salade, pickles, huile de noisette	21
Fricassée de palourdes en persillade	21
Caviar Petrossian "Ossetra Impérial" 30grs	140

## Les salades repas

Salade César "Millésim"	23
Volaille panée, focaccina, lard grillé, copeaux de fromage Impériale, oeuf mollet, sauce César "Millésim"	
Salade du Jardinier <b>UNIQUEMENT LE MIDI</b>	22
Salade, tomates cerise confites, artichauts, olives noires, concombres, légumes racines, fruits de saison, pickles de légumes, dés de fêta, noix de cajou	
Salade Thaï	24
Tataki de saumon, salade, fèves de soja, basilic, wakame, légumes aux épices, cryspies de crevettes, dés de mangue, vinaigrette Thaï	

## Les plats

Filet de bar à la plancha, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et au thym, sauce vierge au chorizo grillé	24
Linguine cuisinées aux palourdes à la crème persillée	26
Linguine au pesto de sauge et noisettes grillées	22
Petits encornets à la plancha, copeaux de "Pata Negra" de Bellota, écrasé de pommes de terre	25
Duo de gambas et St Jacques...	29
La gambas grillée à la plancha, la St Jacques en demi coquille, légumes au basilic, écrasé de pommes de terre, carottes glacées	
Orechiette au homard et crème de corail, pépites de tomates, fèves et mousse carbonara	36
Filet de St Pierre, palourdes à la plancha et jus mouclade (moules crémees et touche safranée), risotto vénéré au fromage Impériale	28

## Sur la grillade

L'entrecôte de notre sélection, une sauce roquefort ou poivre et des frites <b>Si simple mais tellement bon</b>	32
Millesim Burger cuit au feu de bois <b>Merci de ne demander aucun changement, rajout ou retrait d'aliments</b>	25
Steak haché « black Angus », bacon fumé, cantal, tomate, salade et une sauce tenue secrète	
Magret de canard de la maison Samaran, jus de viande et légumes glacés à brun, polenta truffée	29
Poulpe grillé au feu de bois sauce vierge, accompagné de sa pomme de terre à la braise sauce blanche	30
Dans le vivier.... Homards bleus grillés à la plancha, accompagnement au choix <b>PRIX SELON LE COURS</b>	

## Les desserts

Un tiramisù « oui mais aux fraises » à la vanille grand cru de Papouasie (depuis 2011)	11,50
La tarte au chocolat noir pour les gourmands, crème glacée au caramel salé	10,50
Carpaccio d'ananas, quelques fraises et sorbet citron vert	10,50
La tartelette pomme amandine, crème au Mascarpone	10,50
La sélection de fromages de Philippe de "La Fromagerie" à Béziers	10

## Glaces artisanales

« Glaces des Alpes » 1 boule <b>3,50</b> 2 boules <b>7</b> 3 boules <b>10</b>	
Vanille, chocolat noir ou blanc, caramel salé, pistache, nutella, café, menthe chocolat, rhum raisin, citron, fraise, mangue, framboise, coco, passion	

## Menu enfant

Jusqu'à 12 ans uniquement, au delà, ce ne sont plus des enfants :) 1 menu par enfant **OBLIGATOIRE.**

Steack haché "Black Angus" façon bouchère OU Fish and Chips
Frites ou ratatouille
Pouss-pouss Astérix (glace vanille et smarties)

15