



## ***MENU « Corps de Garde »***

Disponible le soir uniquement et dimanche midi

Menu complet : **41.00 €**

Formule entrée et plat ou plat et dessert : **32.50 €**

*Prix net TTC hors boissons*

.....  
*Asperges vertes, chips de pancetta, crème de vinaigre balsamique et parmesan*

*Ou*

*Tartare de thon au sésame et sauce ponzu*

—————  
*Magret de canard aux nectarines, galette de pommes de terre  
aux herbes fraîches et légumes de saison*

*Ou*

*Pavé de cabillaud, sauce vierge, crème de petits pois, tagliatelles de courgettes  
et riz blanc de Camargue*

—————  
*Assiette de fromages régionaux*

*Ou*

*Fraises de Saint-Goustan, crème diplomate à l'estragon,  
coulis de poivron rouge et feuille de brick au miel*

*Ou*

*Tartelette au chocolat Guanaja, sorbet et espuma framboise*



*Vins en accompagnement du menu : 19 € par personne (3 verres de 100 ml)*

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

.....