

LA CUISINE D'O'BANEL

Entrées

FEUILLETÉ D'ASPERGES & SAUMON FUMÉ 15€

BEURRE CITRONNÉ

TARTARE DE BAR 14€

MANGUE, AVOCAT, YUZU

GASPACHO DE PETITS POIS 12€

À LA MENTHE

SALADE PRINTANIÈRE 10€

MESCLUN, POIVRONS, COURGETTES
RADIS, BETTERAVES, COPPA, CAROTTES

Plats

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE POIVRE 25€

PURÉE AUX OLIVES NOIRES

CÔTE DE PORC DE L'AVEYRON 22€

SAUCE ROQUEFORT, TIAN DE LÉGUMES

DOS DE CABILLAUD, CITRON/GINGEMBRE 22€

COMPOTÉE DE CHOU ROUGE AIGRE DOUX

RISOTTO DE ST JACQUES AU CURRY 24€

Végétarien

**RISOTTO PETITS POIS, ASPERGES
& TRUFFES** 19€

FROMAGES DES CÉVENNES. 10€

Desserts

SALADE DE FRUITS AU BASILIC 10€

ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE

MOUSSE CHOCOLAT 10€

FAISSELLE AUX FRUITS DE SAISON 8€

TARTELETTE CITRON 12€

& MÛRES AU LIMONCELLO

FORMULE ENTRÉE /PLAT/ DESSERT : 42€