



La CARTE du CHAPON FIN

LES ENTREES :

<i>*Tartare de tomates, Burratina, Salade</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>*Tartare de Saint Jacques, Crème de Pois à la Menthe</i>	<i>11,00 euros</i>
<i>*Brandade de Morue à l 'Ancienne</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>*Assiette de Charcuteries Espagnoles</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>*Salade Repas Océane (2 saumons+crevettes)</i>	<i>14,00 euros</i>

LES PLATS :

<i>*PAELLA:poulet, lapin, moules, gambas, crevettes, chorizo, seiche</i>	<i>14,50 euros</i>
<i>*Encornets Farcis à la Provençale</i>	<i>15,50 euros</i>
<i>*Gardiane de Taureau (Prov, Espagne)</i>	<i>15,00 euros</i>
<i>*Souris d'Agneau Confite, Crème d'Ail Doux</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>*Côte de Taureau Grillée, Crème de Pélarдон (Prov, Espagne)</i>	<i>20,00 euros</i>

LE FROMAGE :

<i>*Pélarдон AOP des Cévennes (St Bénézet Mathieu Rio)</i>	<i>7,00 euros</i>
<i>*Mesclun + Pélarдон</i>	<i>10,00 euros</i>

LES DESSERTS :

<i>*Royal au Chocolat</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>*Moelleux à la Chataigne</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>*Cheese cake , Coulis Passion</i>	<i>6,00 euros</i>
<i>*Nougat glacé , Coulis de Fruits Rouges</i>	<i>6,00 euros</i>