

LA CARTE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour

Plat du jour

18€

Entrée / Plat du jour
ou
Plat du jour / Dessert

25€

Entrée / Plat du jour / Dessert

30€

Entrée

Œufs mimosa

PLAT DU JOUR

Dessert

Mousse au chocolat

Carte élaborée le 18 décembre

LA CARTE

À LA DÉCOUPE

Jambon "Maison Millas" 15€/120g
affiné 12 mois

Assortiment de salaisons de 24€/300g
la "Maison Millas"

À PARTAGER

Tielle entière (pour 4) 28
½ Tielle (pour 2), Dassé à Mèze 14

Jambonneau "Maison Millas" 10

Pâté de campagne 9

ENTRÉES

Foie gras de canard du sud-ouest 18
maison, compoté d'échalotes,
gelée au muscat

Os à moelle grillé au MIBRASA, 14
surmonté d'un tartare de boeuf
au couteau

Oeuf parfait, purée de 12
topinambour & chips de jambon
affiné

PLATS

Turbot cuit basse température, 32
beurre blanc au miso, chou chinois
assaisonné comme un kimchi

Vol-au-vent au poulet fermier & 28
petits légumes, sauce poulette

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon
végétal et accompagnées de frites maison,
d'une sauce béarnaise et de son bol de salade.

LE CHARIOT

*Un chariot vous est présenté à
table avec une sélection de
fromages et de desserts
maison*

Fromages de "L'Esplanade 10
des fromages"

Dessert 9

Glaces de la "Chocolaterie 4
du Blason"

Origine des viandes : France



Pour toutes demandes
particulières, n'hésitez pas à nous
demander

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris