



LE SAINT-REMY

ENTREES

Panna cotta de chèvre, coulis de tomate basilic, tuile de parmesan	13 €
Tartare de poisson blanc façon exotique, accompagné d'une mayonnaise au curry	17 €
Tataki de filet de bœuf, jaune d'œuf confit au wasabi, gel au gingembre	18 €
La salade terre ou mer (17€ salade repas)	10 €
Les Tomates anciennes, sa mozzarella di Buffala huile de menthe et brisures de chorizo	18 €

PLATS

POISSONS sauvages-Méditerranée & Atlantique

Filet de loup, risotto, sauce chorizo, ketchup maison de poivron	32 €
La Pêche du Jour sauce vierge exotique, poêlée de légumes au poivre de Timut à partir de 10€/les 100g	

VIANDES – FRANCE & UE

Quasi de veau, mousseline de patate douce à la truffe et vanille, sauce miel pimenté	32 €
La Côte de Bœuf (500g) flambée au Thym frites maison et son beurre à la truffe d'Eté	45 €

CAMEMBERT AU LAIT CRU rôti au Miel et herbes de provence frites et salade	22€
--	-----

LA SUGGESTION DU CHEF (à partir de 26€ à 38 €)

DESSERTS

Entremet au citron, dacquoise noix de coco / amande, croustillant praliné	12 €
Moelleux au chocolat à la fève de Tonka	10 €
Le café Gourmet	12 €
Dessert du mois	12 €
Plateau de fromages affinés	13 €