



## Le Grill Chic

*Julien Le Goff et son Chef exécutif Mathieu Vastel sont heureux de vous accueillir autour de leur cuisine extérieure ouverte pour déjeuner sur la terrasse des Platanes.*

### Nos entrées

Buns Roll de Homard Avocat grillé / Grenade et caviar « Petrossian » <i>Selon arrivage</i>	<b>45€</b>
Tomates de Provence de « M. Bruno Caryon » Parfumées à l'huile de cébette et basilic Burrata crémeuse	<b>28€</b>
Caponata et Quinoa Bio Saumon mariné / Salade de radis	<b>26€</b>

### Nos Viandes

Sélection de notre Boucher « Inspiration du moment »	<b>45€</b>
Côte de bœuf « Sélection de notre boucher » Pommes dauphines Os à la moelle farci / Sauce Choron <i>Pour deux personnes</i>	<b>130€</b>
Selle d'Agneau grillée « Label Rouge » Petits farcis / Aubergine façon Zaalouk / Panisse croustillant Jus à la sarriette	<b>48€</b>
Burger Chic Pain fait maison / Tomme de « Liers » / Sauce Choron	<b>38€</b>

### Notre Pêche du Moment

Filet de Pêche du Moment « Inspiration du moment » Sauce vierge	<b>42€</b>
Bar de ligne / Saint pierre / Dorade royale ...	<b>18€ les 100g</b>
Langouste	<b>28€ les 100g</b>

*Notre pêche grillée selon arrivage « pour deux personnes »  
Accompagnée de légumes Primeurs de saison et sauce vierge*

### Rudy Morel, Chef Pâtissier

Douceur du Jour	<b>16€</b>
Coupe de glace / Sorbet	<b>10€</b>

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie, U.S.A