

# *La* **BALEINE**

## FORMULES

Entrées / Plat ou Plat / Dessert	25
Entrées / Plat / Dessert	35

## **MENU**

### APÉRITIFS

Olives de Sicile	3
Amandes toastées	3
Panisses	6
Pan con tomate	7
Assiette de charcuterie (Jambon de pays, spianata, rosette)	8
Sardines Marius, citron huile d'olive	11
Friture de Joëls	12

### ENTRÉES

Terrine de cochon et volaille cuite au porto avec figues et noisettes, confiture de figue Corse, cornichons et roquette	10
Poireaux rôtis, féta, oeufs de truite, huile de ciboulette et coriandre	12
Salade d'endives rouges au Haddock, pousses d'épinards, radis, oignons rouges, sauce fromage blanc	12

### PLAT

Blanquette de légume de saisons, avec son riz camarguais, cébettes	16
Rôti de veau et son jus gourmand, purée de Butternut & légumes rôtis	20
Daurade Sébaste et son bouillon chorba, cébettes & pousses de coriandre	20

### FROMAGE ET DESSERTS

Fromage de chèvre des Cévennes AOP au lait cru, chutney poire, oignon cranberry	11
Fondant au chocolat	11
Tartelette crumble, poires pochées au vin rouge et sa boule de glace spéculoos	12

