





Table 22 par Noël Mantel

Festival International du Film 2019

du mardi 14 mai au samedi 25 mai

Tomates confites à l'huile d'olive extra vierge – Buratta crémeuse – basilic frais
22

Petit chou fleur du marché rôti – crème de cèleri citron/cumin 
18

Grosses asperges blanches dorées à la plancha – Tuile dentelle au parmesan - sauce hollandaise 
26

Tartare de daurade de la pêche locale – sauce agrumes/gingembre – tuile noire
28


Saumon mariné par nos soins à l'aneth – crème citronnée – petit mesclun
26

Ravioli de homard et poireaux fondants – jus de crustacés émulsionné
32



Dos de cabillaud à la fleur de sel – artichauts et courgette pays – jus de tomate mûre
38

Saint-Pierre à la plancha - sauce bouillabaisse – asperges vertes et fenouils
40

Risotto cuisiné à l'italienne aux truffes d'été – jus de veau /légumes 
42

Filet de Bœuf cuit au sautoir – sauce bordelaise – carottes fondantes au persil plat - pommes de terre dorées
44

Carré d'agneau rôti simplement – jus au thym – légumes verts de printemps
44



Fromage de la crèmerie Forville – petite salade
16

Crème caramel au lait frais et œufs bio – pour 2 personnes
24

Tartelette citron – Meringue craquante – son sorbet
15

Tarte aux fraises de Carros – Pistache – crème vanille
15

Fondant au chocolat – fruits de la passion – glace noisette
16