

NOS ENTREES

Pressé de foie gras marbré au magret séché, confiture de figues	18€00
La Burratta Pugliese, pesto rosso	18€00
Filets de rougets a l'escabèche, tomate grappe à la fondue de fenouil et cressin olive	17€00
Aumoniere de chèvre, compotée d'échalotes au miel et brioche aux noix	18€00
Brouillade à la Truffe Noire& Toasts	20€00
Bouquet d'asperges tiedes , mousseline aux truffes	18€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Lasagnette aux petits légumes de saison, bouillon acidulé	22€00
Risotto crémeux aux pointes d'asperges et dés de saumon	24€00

NOS VIANDES ET POISSONS

Canon d'agneau rôti ,jus d'os, meli melo de légumes	28€00
Filet de Bœuf Rôti aux truffes, jus de viande et poêlée de pomme de terre au thym	30€00
Tartare de bœuf à l'italienne(mozzarella, tomate confite, basilics)	22€00
Magret de canard IGP juste saisi, jus réduit au poivre Sichuan et miel d'accacia, duo d'écrasé de patate douce et ratte	28€00
St jacques snackées, Combava zesté, crème de maïs pop corn et risotto vénéré	30€00
Médaille de lotte à l'orange et risotto aux pousses d'épinards	28€00

NOS DESSERTS

Nage de fruit comme une salade	10€00
Soufflé aux fruits exotiques	13€00
Véritable baba au rhum maison	13€00
Charlotte pomme, poire et pain d'épice, crème anglaise	14€00
Dôme chocolat, fruits rouges et financier pistache	14€00
Champagne Gourmand	15€00
Café Gourmand	12€00
Sélection de Fromages de France	14€00

NOS MENUS

MENU DES 4 DAUPHINS

Entrée, Plat, Dessert 39€00

Entrée, Plat 34€00

Plat, Dessert 29€00

ENTRÉE

La Burratta Pugliese, pesto rosso

Ou

Aumônière de chèvre, compotée d'échalotes au miel et brioche aux
noix

PLAT

Magret de canard IGP juste saisi, jus réduit au poivre Sichuan et miel
d'accacia, duo d'écrasé de patate douce et ratte

Ou

Lasagnette aux petits légumes de saison, bouillon acidulé

DESSERT

Dessert du Moment

Ou

Véritable baba au rhum maison

MENU MAZARIN 32€00

La Burratta Pugliese, pesto rosso

Tartare de bœuf à l'italienne (mozzarella, tomate confite, basilics)

Dessert du Moment

Pour Nos Jeunes Convives

Plat et Dessert 15€00 (Servi Jusqu'à 12 ans)

(Poisson ou Pièce de Bœuf, Ecrasé de Pomme de Terre, Pâtes ou Légumes)

FORMULE DE JEUNER

(Sauf le Samedi, Soir et Jours Fériés)

Plat du Jour 16€00

Entrée du jour, Plat du Jour 23€00

Plat du jour, Dessert du jour 23€00

Entrée, Plat et Dessert du Jour 28€00