



NOS ENTREES

Tartare de thon rouge aux pommes granny et citron vert, ananas croustillant de parmesan	18€00
La Burratta Pugliese sur tartare de tomates multicolores et pesto	18€00
Filets de sardines marinés sur tarte fine aux olives noires, tomates cerises et mélange de jeunes pousses	16€00
Soupe froide de pastèque et tomates au basilic, émietté de crabe, roquette et copeaux de chèvre sec	16€00
Brouillade à la Truffe Noire & Toasts	20€00
Marbré de foie gras aux abricots moelleux, brioche toastée et fleur de sel	18€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Fettucini aux aubergines, tomate cerise, feta et pesto de basilic	23€00
Risotto aux poivrons confits, dès de chorizo et moules décortiquées	23€00



NOS VIANDES ET POISSONS

Ballottine de veau au chèvre et pancetta, polenta crémeuse aux 2 olives	28€00
Filet de Bœuf mariné façon tataki, sauce aux poivres et pomme de terre ratte en deux cuissons	30€00
Tartare de bœuf au pesto	22€00
Ris de veau laqué au jus de viande, mousseux de carottes jaune, écrasé de pomme de terre à la fleur de sel	30€00
St jacques snackées, émulsion de betterave, risotto d'épeautre	32€00
Filet de loup « in acque pazza », bouillon de coques, tomate cerises et citron jaune sur lit de fettucini	28€00

NOS DESSERTS

Comme un vacherin mangues ananas, crème légère fouettée a la vanille et meringue chocolat	14€00
Tarte figes rôties , crèmeux de pistaches et sorbet citron vert	14€00
Véritable baba façon Mojito	13€00
La classique tarte citron déstructurée façon crumble sorbet citron	14€00
Sur Croustillant de noisette, ganache légère au chocolat, compotée de mirabelles et sorbet pomme verte	13€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 sur tartare de tomates multicolores et pesto

Ou

Filets de sardines marinés sur tarte fine aux olives noires,
tomates cerise et mélange de jeunes pousses

PLAT

Ballottine de veau au chèvre et pancetta,
polenta crémeuse aux 2 olives

Ou

Risotto aux poivrons confits, dès de chorizo
et moules décortiquées

DESSERT

Soupe de fruits frais

Ou

Véritable baba au rhum maison

MENU MAZARIN 32€00

Soupe froide de pastèque et tomates au basilic, émietté de crabe,
roquette et copeaux de chèvre sec.

Tartare de bœuf au pesto.

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 DEJEUNER

(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