



## **NOS ENTREES**

Salade Riviera ( poulpe croquant , melon , gel basilic & crème de poivrons ).	18€00
La Délicieuse Burrata Pugliese avec Caponata d'aubergines, focaccia au thym & olives, pesto amandes et Persil).	17€00
Notre Foie gras mi cuit maison , confiture d'oignons rouges chutney de pommes & pain Brioché.	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & Toasts	20€00

## **NOS PATES FRAICHES**

Ravioli frais à la truffe, beurre à la Sauge et truffe.	26€00
Pappardelle aux Cèpes et Safran, biscuit de Parmesan	24€00
Penne Nordica (Saumon fumée et crème de fenouil.)	22€00
Risotto aux Saint Jaques rôtie, crème de courgettes et Menthe.	24€00



## NOS VIANDES ET POISSONS

La Tagliata de Veau (copeaux de Parmigiano , tomates séchée confites , roquette & sauce Balsamique).	28€00
Le Tartare de Bœuf français revisité, sauce Ciptole , coriandre et pomme de terres Douce .	24€00
L'agneau un côtelettes jus de Romarin, pomme de terre a la menthe , tomate Provençale .	28€00
Thon rouge mi cuit une croûte de pistache coucous aux légumes crus de saison & coulis de tomate.	28€00

## NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour	12€00
La Panna cotta, Caramel aux Olives Noires & Crumble de poudre de Kalamata	12€00
Le Baba à la Chantilly au Citron, Amandes praliné & Griottes.	14€00
Le Citron un deux façons, Sorbet Citron vert, Liqueur de Limoncello & Cantuccini .	12€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**

Salade Riviera (poulpe croquant , melon , gel basilic & crème de poivrons ).

Ou

Notre Foie gras mi cuit maison, confiture d'oignons rouges chutney de pommes & pain Brioché.

#### **PLAT**

Pappardelle aux Cèpes et Safran, biscuit de Parmesan

Ou

L'agneau un côtelettes jus de Romarin, pomme de terre a la menthe , tomate Provençale .

#### **DESSERT**

Sélection de Fromages de France

Ou

La Panna cotta, Caramel aux Olives Noires & Crumble de poudre de Kalamata

---

### **MENU MAZARIN entrée, plat au choix, dessert... 36€00**

#### **ENTRÉE**

La Délicieuse Burrata Pugliese avec Caponata d'aubergines, focaccia au thym & olives , pesto amandes et Persil).

#### **PLAT**

Le Tartare de Bœuf français revisité, sauce Ciptole , coriandre et pomme de terres Douce .

Ou

Penne Nordica (Saumon fumée et crème de fenouil.)

#### **DESSERT**

« 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 ou Plat du jour, Dessert du jour 23€00

Entrée, Plat et Dessert du Jour 28€00