



## **NOS ENTREES**

Tartare de Daurade et Saumon, Cebette, perles de Yuzu, radis noir et huile de sésame.	18€00
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons rouges à la truffe, brioche toastée	18€00
Carpaccio de Betterave, œuf poché et crème de panais, crumble de parmesan	17€00
Soupe à l'oignon gratinée, croutons et lamelles de truffes	17€00
Brouillade à la Truffe Noire & Toasts	20€00
Sur un mélange de légumes anciens, Burrata et son pesto aux amandes	18€00

## **NOS PATES FRAICHES**

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Cannelloni foie gras et fondue de poireaux	24€00
Risotto aux citrons confits, poêlée de légumes anciens, chips de jambon de parme	22€00



## **NOS VIANDES ET POISSONS**

Filet de Bœuf façon Wellington sur duxelles de champignons, disque de feuilletage jus à la truffe, gratin de pomme de terre	30€00
Saltimbocca de veau, crème d'oignons doux, tagliatelles au pesto rosso de tomates confites	28€00
Tartare de bœuf aux tomates séchées	22€00
Carré d'agneau au thym, cuisson basse température, tombée d'épinards et légumes anciens	28€00
Pavé de thon mi cuit, foie gras poêlé, jus de truffes comme un Rossini	28€00
Saint Jacques snackées au caramel de clémentines, purée de carotte, émulsion à la citronnelle.	30€00

## **NOS DESSERTS**



Mousse de framboise entre tuiles craquantes au spéculos, gelée de balsamique et framboise croquante au chocolat	14€00
La classique tarte Bourdaloue, servie tiède et glace vanille	12€00
Tiramisu crème de marron, clémentines corse et biscuit rose	14€00
Sur un biscuit coco, craquant chocolat, entremet passion, mousse chocolat, coco râpée et coulis de mangue	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**

Soupe à l'oignon gratinée, croutons et lamelles de truffes

Ou

Sur un mélange de légumes anciens, Burrata et son pesto aux  
amandes

#### **PLAT**

Saltimbocca de veau, crème d'oignons doux, tagliatelles au pesto

Rosso de tomates confites

Ou

Risotto aux citrons confits, poêlée de légumes anciens, chips  
de jambon de parme

#### **DESSERT**

Panacotta du jardin

Ou

Soupe de fruits exotiques

### **MENU MAZARIN 32€00**

Carpaccio de Betterave, œuf poché et crème de panais, Crumble de  
parmesan

Tartare de bœuf aux tomates séchées

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