



NOS ENTREES

Ceviche de dorade et saint jacques à la noix de coco et pamplemousse, émincé de cebettes et perles passions 18€00

Foie gras mi cuit en feuille de Nori, confiture d'orange et brioche toastée 18€00

Toast brucchetta légèrement aillée, concassé de tomate au basilic et Burrata 18€00

Asperges vertes en deux textures, gaspacho et tartare au magret fumé et pignon, quenelle de brousse au citron confit 18€00

Brouillade à la Truffe Noire & Toasts 20€00

Salade de lentilles tièdes du puy, crème de lard de Colonata, tomates confites au piment d'Espelette et noisette croustillantes 17€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes 26€00

Raviolis Farcis aux aubergines sauce tomate basilic 22€00

Linguine a la Poutarde, citron, sauge et ail frais 24€00

Tagliatelles aux asperges, tomates cerises et pétales d'ail poêlées 22€00



Risotto aux saumon fumé, aneth et ricotta, zestes de citron vert

22€00

NOS VIANDES ET POISSONS

Filet de bœuf grillé, pointes d'asperges vertes jus au porto et purée de pomme de terre à la fleur de sel 30€00

Cote de veau cuite au four dans son jus corsé, purée de panais à la truffe et poêlée de légumes verts 28€00

Tartare de bœuf aux olives et copeaux de parmesan 24€00

Ballottine de volaille à la tapenade, tomate confite et chorizo, cuisson basse température, linguine encre de seiche coulis de tomates et olives taggiasche 28€00

Queue d'écrevisse enroulée de filet de sole, bisque mousseuse crémée au gingembre, risotto de petits légumes à la betterave et endive braisée 30€00

Croustillant de saumon aux épices, fondues de poireaux à l'orange et mousseline de patate douce émulsion vanille fève de tonka 28€00

NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour

Cheese cake au citron façon tarte meringuée 14€00

Soufflé glacé à l'orange et Grand Marnier et son petit financier chocolat 14€00



Panettone comme un pain perdu, glace et caramel coulant au beurre salé	14€00
Gros Baba bouchon au limoncello, crème fouettée maison a la vanille, ananas caramélises	12€00
Sur un croustillant chocolat blanc, duo de mousses aux chocolat noir et blanc, suprême de mandarine	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

Toast brucchetta légèrement aillée, concassé de tomate au basilic et Burrata

Ou

Salade de lentilles tièdes du puy, crème de lard de Colonata, tomates confites au piment d'Espelette et noisette croustillantes

PLAT

Ballottine de volaille à la tapenade, tomate confite et chorizo, cuisson basse température, linguine encre de seiche coulis de tomates et olives taggiasche

Ou

Croustillant de saumon aux épices, fondues de poireaux à l'orange et mousseline de patate douce émulsion vanille fève de tonka

DESSERT

Sélection de Fromages de France

Ou

Gros Baba bouchon au limoncello, crème fouettée maison à la vanille, ananas caramélisés

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

ENTRÉE

Chiffonnade de jambon cru et mozzarella

PLAT

Tartare de bœuf aux olives et copeaux de parmesan

Ou

Risotto aux saumon fumé, aneth et ricotta, zeste de citron vert

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

Plat du jour, Dessert du jour 23€00

Entrée, Plat et Dessert du Jour 28€00