



NOS ENTREES

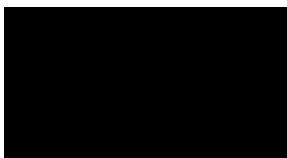
Ceviche cabillaud et saumon, citron vert et aneth, pickles de jeunes mais et radis, perle yuzu et suprême orange	18€00
Foie gras mi cuit maison, lamelles de truffes, brioche noisette et confiture figues	18€00
Gaspacho de petit pois a la menthe, taboulé de quinoa aux graine de fenouil et pomme granny	17€00
Burrata sur concassé de tomates multicolores sur toast légèrement aillé et huile de truffe	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & Toasts	20€00
Mousseline a la truffe en timbale, asperges vertes, croquant parmesan et œuf poché	18€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Tagliatelles aux palourdes et ail noir de Provence	24€00
Linguine au chorizo, pétales d'ail, tomates cerise et roquette	22€00
Risotto au basilic, tartare de tomates et chiffonnade de Parme	22€00

NOS VIANDES ET POISSONS

Prix nets - Service compris

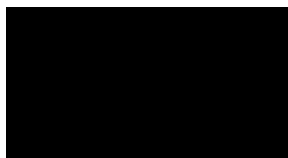


Filet de bœuf à la plancha, fleur de sel , morilles et pommes de terres, asperges vertes	30€00
Selle d'agneau juste rosée, jus de romarin, gaufre de pomme de terre et tian de légumes	28€00
Tartare de bœuf au couteau, brousse, figatelli et tomates confites	24€00
Mille feuille de veau à l'orange, légumes de saisons et purée de patates douces	28€00
Lotte en croute de tandoori, coulis de petit pois, quinoa au brocolis et ananas	28€00
Saint Jacques rôties à la truffe, écume de palourde, risotto crémeux et mousseline de carottes	30€00

NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour 12€00

Le véritable clafoutis de nos grandes mères, crème anglaise et sorbet cerise	14€00
Tiramisu surprise au citron sur biscuit Joconde	14€00
Mille feuilles croustillant, crème chocolat et fraises de pays	14€00
Soupe de fruits a la menthe fraiche, sorbet et biscuit sablé en crumble	12€00
Gros Baba au rhum, crème montée sur tartare de fraise	12€00
Le calisson comme un entremet, melon caramélisé et biscuit chocolat blanc	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

Burrata sur concassé de tomate multicolore sur toast légèrement aillé et huile de truffe

Ou

Mousseline a la truffe en timbale, asperges vertes, croquant parmesan et œuf poché

PLAT

Linguine au chorizo, pétales d'ail, tomates cerise et roquette

Ou

Mille feuille de veau à l'orange, légumes de saisons et purée de patates douces

DESSERT

Sélection de Fromages de France

Ou

Gros Baba au rhum, crème montée sur tartare de fraise

.....
.....

MENU MAZARIN

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

ENTRÉE

Gaspacho de petit pois a la menthe, taboulé de quinoa aux graine de fenouil et pomme granny

PLAT

Risotto au basilic, tartare de tomates et chiffonnade de Parme

Ou

Tartare de bœuf au couteau, brousse, figatelli et tomates confites

DESSERT

Soupe de fruits a la menthe fraiche, sorbet et biscuit sablé en crumble

.....
.....

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 menu 23€00

Entrée, Plat et Dessert menu 28€00