



NOS ENTREES

Sur bruschetta en pain perdu, mélange de légumes de saison, filet de thon confit maison vinaigrette de mangue	17€00
Foie gras mi cuit au Sauterne et piments d Espelette, brioche toastée et confiture de cerises	18€00
Tartare de saumon et loup marinés à l orange, betterave, pastèque et nectarine	18€00
Burrata sur salade de figes, pois gourmand, tomates cerise et basilic	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & Toasts	20€00
Cannelloni de chèvre frais à la menthe, coulis de tomates, crumble de parmesan et chiffonnade de parme	17€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Tagliatelles aux Saint jacques et suprême d'orange	26€00
Pates fraiches au basilic, pignons et copeaux de parmesan	23€00
Risotto a l'ail noir de Provence, crevettes et des de mangue, coulis	22€00



NOS VIANDES ET POISSONS

Filet de bœuf juste grillé à la fleur de sel, mais grillé, noisettes torréfiées, méli mélo de légumes et concassé de tomates	30€00
Magret de canard aux cerises, mini ratatouille et pomme de terre primeur	28€00
Tartare de bœuf au couteau, chorizo grillé, chèvre et basilic	24€00
Demi pigeon rôti au jus réduit, printanière de petit pois, fèves, asperges vertes et girolles	28€00
Escalope de saumon roulée, farcies aux gambas et estragon, galette de riz, tapenade, écume de fenouil	28€00
Filet de rouget et tentacule de poulpe grillé, tombées de blettes et d épinards, salsifis confit, jus comme une bouillabaisse	30€00

NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour	12€00
Tarte abricot sur crème pistache, gelée de romarin, sorbet passion	14€00
Biscuit léger au chocolat juste trempé, chantilly su siphon, duo cerises chocolat	14€00
Pot gourmand pêches nectarine, meringue croquante, sorbet ananas et son coulis	14€00
Soupe de fruits de saison et son sorbet	12€00
Gros Baba au rhum, tranche melon pastèque, sorbet melon	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

Sur bruschetta en pain perdu, mélange de légumes de saison, filet de thon
confit maison vinaigrette de mangue

...Ou...

Burrata sur salade de figues, pois gourmand, tomates cerise et basilic

PLAT

Magret de canard aux cerises, mini ratatouille et pomme de terre primeur

...Ou...

Risotto a l'ail noir de Provence, crevettes et des de mangue, coulis

DESSERT

Sélection de Fromages de France

...Ou...

Tarte abricot sur crème pistache, gelée de romarin, sorbet passion

MENU MAZARIN

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

ENTRÉE

Cannelloni de chèvre frais à la menthe, coulis de tomates, crumble de
parmesan et chiffonnade de parme

PLAT

Pates fraiches au basilic, pignons et copeaux de parmesan

...Ou...

Tartare de bœuf au couteau, chorizo grillé, chèvre et basilic

DESSERT

Soupe de fruits de saison et son sorbet

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 menu 23€00

Entrée, Plat et Dessert menu 28€00