



NOS ENTREES

Assiette d'Antipasti Italienne.	18€00
La Délicieuse Burrata Pugliese, fenouil confit au safran, salade a l'orange, pesto de tomates séchées et focaccia aux noix.	17€00
Notre Foie gras mi cuit maison au vin Santo, chutney de poire et pain brioché beurre cannelle.	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne.	20€00
Gravelax de saumon et espuma betterave.	17€00

NOS PATES FRAICHES

Raviolis frais à la Truffe Noire.	26€00
Linguinie aux moules, coulis de tomates au basilic, pain croustillant au persil.	24€00
Gnocchi au ragout de veau, petit pois et crème de petits pois.	22€00
Raviolis frais maison au potiron, chèvre, beurre noisette a la sauge.	22€00



NOS VIANDES ET POISSONS

Souris d'agneau a la bière noire et pommes, purée truffée et chip' s de panais.	28€00
Le Tartare de Bœuf a la française, sauce hollandaise au poivre rouge, poudre d'œuf marinée et chip s de patate douce	24€00
Pluma ibérique a la plancha, purée de pommes au piment de la vera et sauce carottes cumin et miel.	28€00
Seiche grillée, riz pilaf au the vert, sauce curry jaune thai au coco.	26€00
Filet de cabillaud rôti, risotto a la crème de brocolis et pailles croquantes de poireaux.	26€00

NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour.....	12€00
Pain perdu aux fruits rouges et glace caramel beurre salé.	14€00
St Emilion, chocolat et brandy, chantilly et terre au cacao.	12€00
Le Baba crème de pistache , cristaux de caramel et noisettes pralinées.	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

Gravelax de saumon et espuma betterave.

Ou

Notre Foie gras mi cuit maison au vin santo, chutney de poire et pain brioché beurre cannelle.

PLAT

Gnocchi au ragout de veau, petit pois et crème de petits pois.

ou

Seiche grillée, riz pilaf au the vert, sauce Curry jaune thai au Coco.

DESSERT

Sélection de Fromages de France

Ou

« Dessert du moment »

MENU MAZARIN

Entrée, Plat, Dessert...36€00

ENTREE

La Délicieuse Burrata Pugliese, fenouil confit au safran, salade a l'orange, pesto de tomates séchées et focaccia aux noix.

PLAT

Le Tartare de Bœuf a la française, sauce hollandaise au poivre rouge, poudre d'œuf marinée et chip' s de patate douce

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