



## **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