



NOS ENTREES

Assiette d'Antipasti Italienne 1 personne	18€00
2 personnes	25€00
La Délicieuse Burrata Pugliese, chicorée sautée au piment d'Espelette, sauce d'anchois et focaccia aux olives	17€00
Notre Foie gras mi cuit au Sauterne maison, chutney de betteraves et pain d'épice au fenouil	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne.	20€00
Vitello tonnato cuit a basse température et poudre de câpres	18€00

NOS PATES FRAICHES

Ravioli frais à la truffe Noire.	26€00
Tagliatelle au ragout de seiche, huile au basilic et poudre de pain noir à l'encre.	24€00
Gnocchi à la crème de roquefort et mascarpone, noix grillées & son biscuit de parmesan aux herbes	22€00
Raviolis frais maison au cacao et ricotta, daube de sanglier au Bordeaux	24€00



NOS VIANDES ET POISSONS

Ossobuco de veau braisé, risotto safrané et sa gremolata à la façon de Milan	28€00
Le Tartare de Bœuf revisité, sauce béarnaise, poudre d'olives et chiffonnade croustillante de panais.	24€00
Suprême de pintade farci à la châtaigne, crouton de polenta et son jus aux cèpes	28€00
Turbot rôti, salade tiède d'orge perlée et sauce Niçoise	26€00
Saint jacques rôties, riz vénéré au Rooibos, mayonnaise curry vert Thaï & sel de Dulse.	28€00
Poisson frais du jour selon arrivage.....	

NOS DESSERTS

Le chef vous propose un « dessert du moment » différent chaque jour	12€00
Tarte aux pommes, crème de frangipane, glace vanille et son crumble.	14€00
Ananas frais, sorbet & caramel brûlé.	12€00
Le Baba' au rhum, crème de noisette, amandes rôties et tuile chocolat blanc.	14€00
Dame blanche aux marrons revisitée à l'italienne & son croquant Tuscan	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€ plat et dessert.

La Délicieuse Burratina Pugliese, chicorée sautée au piment d'Espelette, sauce d'anchois et focaccia aux olives.

Ou

Vitello tonnato cuit a basse température et poudre de câpres.

PLAT

Tagliatelle au ragout de seiche, huile au basilic et poudre de pain noir à l'encre.

Ou

Suprême de pintade farci à la châtaigne, crouton de polenta et son jus aux cèpes.

DESSERT

Sélection de Fromages de France.

Ou

« dessert du moment »

MENU MAZARIN entrée, plat et dessert... 36€00

ENTRÉE

La Délicieuse Burratina Pugliese, chicorée sautée au piment d'Espelette, sauce d'anchois et focaccia aux olives.

PLAT

Le Tartare de Bœuf revisité, sauce béarnaise, poudre d'olives et chiffonnade croustillante de panais.

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