

# **NOS ENTREES**

| La Focaccia à la Truffe.                                                           | 20€00                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Assiette d'Antipasti à                                                             |                                       |
| l'Italienne.1personne                                                              | 19€00                                 |
| 2personnes                                                                         | 28€00                                 |
| Crème de Lentilles du Puy aux dés de foie gras et noisettes .                      | 18€00                                 |
| Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne.                               | 24€00                                 |
| Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne XL.                            | 28€00                                 |
| Aubergines tranchées comme une bruschetta, ail confit et mozzarella croustillante. | 18€00                                 |
| Ceviche de Loup mariné par nos soins au Gingembre et fruits                        | 24€00                                 |
| de la passion.                                                                     |                                       |
| Burrata Pasteurisée au coulis de tomates et basilic, tomates                       | 20€00                                 |
| cerises confites maison.                                                           |                                       |
|                                                                                    | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |

## **NOS PATES FRAICHES MAISON**

| Les incontournables Raviolis frais à la truffe Noire.         | 28€00 |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Pappardelle à la crème de cèpes, éclats de parmigiano.        | 24€00 |
| Agnolotti farci à la ricotta et épinards, sauce à la sauge.   | 26€00 |
| Spaghetti à l'encre de seiche et aux petits Encornets Sétois. | 26€00 |
| Risotto au Curcuma et petits légumes frais.                   | 24€00 |



## **NOS VIANDES ET POISSONS**

| L'épaule d'agneau confite à partager et petits légumes du moment.             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pour 2 personnes                                                              | 60€00 |
| L'incontournable Tartare de Bœuf au couteau, fusion Terre et Mer.             | 26€00 |
| Paleron de Bœuf de huit heures sur sa compote de choux fleurs et grenailles.  | 30€00 |
| Tajine de Bœuf Orientale aux Pruneaux et son safran Taliouine.                | 30€00 |
| Blanc de Volaille jaune farci aux noix et Crème de Basilic.                   | 32€00 |
| Entrecôte Argentine marinée sauce Chimichurri et frites de patates<br>douces. | 33€00 |
| Turbot poêlé sur son céleri rave déstructuré, crème de Yuzu.                  | 32€00 |
| Filet de Saint Pierre cuit à la vapeur, sauce aux fruits de mer senteurs des  | 32€00 |
| îles.<br>Saumon laqué à l'hibiscus réduit, riz àla cardamome.                 | 30€00 |
|                                                                               |       |

# **NOTRE MARCHE selon arrivages DU JOUR**

Le Tomahawk pour 2, Black Angus et son écrasé de pomme de terre à la truffe noire.

La Côte de Bœuf (voir origine) pour 2 personnes et son écrasé de pomme de terre à la truffe noire.

La Côte de Bœuf pour 1 personne (voir origine) et son écrasé de pomme de terre à la truffe noire.

Le Loup de ligne pour 2 personnes accompagné de légumes et.... préparé.

Langouste Royale pour 3/4 personnes.



# **NOS DESSERTS & FROMAGES**

| Le chef vous propose un « dessert du moment ».<br>Crème Brulée en coque d'Orange.                                                            | 12€00<br>14€00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Cannelloni croustillant aux chocolats Bianco e Nero.                                                                                         | 14€00          |
| La véritable Pavlova onctueuse et salade de mangue.                                                                                          | 14€00          |
| Flaky Pistachio en folie.                                                                                                                    | 14€00          |
| L'incontournable Baba au Rhum fourré à la crème praliné.                                                                                     | 14€00          |
| Trône au chocolat Amer et sa glace à la Vanille.                                                                                             | 14€00          |
| Méli-mélo de sorbets selon vos gouts et ses coulis fruits rouges. 3 boules : Citron, citron vert, cassis, mangue, framboise, ananas et poire | 14€00          |
| Champagne Gourmand                                                                                                                           | 16€00          |
| Café Gourmand                                                                                                                                | 14€00          |
| Sélection de Fromages de France et confiture de Figues.                                                                                      | 15€00          |



### **MENU DES 4 DAUPHINS**

Entrée, Plat, Dessert 41€00.Entrée, Plat 36€00.Plat, Dessert 31€00

#### **ENTREE**

Crème de Lentilles du Puy auxdés de foie gras et noisettes.

 $O_{11}$ 

Aubergines tranchées comme une bruschetta, ail confit et mozzarella croustillante.

#### **PLAT**

Spaghetti à l'encre de seiche et petits encornets Sétois.

Ou

Blanc de volaille jaune farci aux noix, crème de basilic.

#### **DESSERT**

Crème brulée en coque d'orange.

Ou

« Dessert du moment »

### MENU MAZARIN

Entrée, plat et dessert...38€00

#### **ENTRÉE**

Crème de Lentilles du Puy auxdés de foie gras et noisettes.

#### **PLAT**

L'incontournable Tartare de Bœuf, fusion terre et mer.

#### DESSERT

« Dessert du moment ».

### **Pour Nos Jeunes Convives**

Plat et Dessert 16€00(Servi Jusqu'à 12ans) (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 18€00

Entrée du jour, Plat du Jour 25€00 ou Plat du jour, Dessert du jour 25€00 Entrée, Plat et Dessert du Jour 30€00