



À PARTAGER

LA PLANCHETTE DE SALAISON

26

Sélection de jambon cru Culatta • Mortadelle à la pistache et ficelle aveyronnaise • Tapenade d'olives Taggiasche • Toast de ciabatta • Beurre aux herbes.

LE SAUMON

24

Tranchettes de cœur de saumon fumé accompagnées de tzatziki de betteraves • Toasts tièdes de pain nordique.

LES ENTRÉES

L'ŒUF BIO

22

Cocotte briochée et fricassée de champignons • Œuf parfait persillé • Espuma parmesan • Guanciales croustillantes.

LE THON

23

Tataki de thon mariné à l'huile de pomelos • Crème de fêta aux herbes • «Pamploumous» • Tuile de « carta musica » au charbon.

LA TARTELETTE

21

Tartelette printanière croustillante • Petits pois croquants marinés au basilic • Pomme Granny Smith • Bouchons de chèvre frais à la pistache • Chiffonnade de culatta di Parma

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, sojas et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...), céleri et produits à base de céleri, moutardes et produits à base de moutardes, graines de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



LA PÊCHE

LA GAMBAS

38

Gambas sauvages planchées à l'ail rose • Risotto crémeux au Pécorigino et Parmesan • Duo d'asperges rôties aux pignons de pin.

LA PÊCHE DU JOUR

37

Poisson selon arrivage rôti • Pulpe de fèves mentholée • Carottes fanes braisées à l'orange • Copeaux de radis pourpres.

LA SOLE Pièce d'environ 500g

42

Sole cuite meunière au beurre de câpres persillé • Purée de pommes de terre • Cassolette de fenouils et mini navets beurre.

LE BILLOT

LE VEAU

38

Côte de veau rôtie au romarin • Crème de céleri au jus moutardé • Cassolette de légumes de saison • Céleri en croûte de sel • Cœur de laitue vinaigrette.

L'AGNEAU

39

Agneau en 2 façons «rôti et confit» • Babies aubergines au crumble de tomates • caviar de courgettes • Jus à la provençale.

LA PIÈCE DU BOUCHER

39

Pièce de viande sélectionnée • Poêlée de légumes printanière • Palets de pommes de terre fondantes à la crème de morilles.

LA PÂTE

LA PÂTE DU MOMENT

31

Raviolis frais à la ricotta et fleurs de Bourrache au beurre parfumé à la pistache et basilic • Cœurs d'artichauts rôtis à l'huile citron • Copeaux de Parmesan • Pistaches torréfiées.



LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

LA VIANDE

Prix et poids sur ardoise

Pièce de viande selon arrivage • Crème de morilles.

LE POISSON

Prix et poids sur ardoise

Poisson entier rôti selon arrivage • Sauce au beurre de câpres persillé.

Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :

Purée de pommes de terre

Mesclun Niçois

Poêlée de légumes de saison

À CÔTÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS

5

Frites fraîches

Salade de mesclun Niçois

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison

LES SAUCES

3

Crème de morilles

Sauce à la moutarde

Beurre de câpres persillé

Crème de safran à l'orange



LE FROMAGE

LA SÉLECTION

15

Sélection de fromages affinés • Gaperon d'Auvergne • Chèvre frais cendré • Bleu d'Auvergne • Cœur de laitue à la vinaigrette noisette • Confit d'oignon.

LES DESSERTS

LA PAVLOVA

14

Meringue croquante garnie d'un mariage fraises et litchis parfumés au basilic • Glace fraise.

LE NOUGAT

14

Dessert glacé aux pralines roses et pistaches • Coulis de goyave infusé à la menthe.

LA FÔRET NOIRE

14

Entremet chocolat grand cru Guayaquil • Déclinaison de cerises • Chantilly vanillée • Glace Stracciatella.

LA GLACE

10

Déclinaison de 3 glaces ou sorbet au choix
Chantilly vanillée (sur demande)

LE DESSERT À PARTAGER

21

Cassolette de pommes caramélisées • Crumble d'amande • Caramel beurre salé • Glace vanille aux 2 vanilles.