



Le Maluzio

ENTRÉES

Os à moelle rôtis, tartines à l'ail, salade acidulée 16€

Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef 17€

Foie gras mi-cuit maison, toast brioché, confiture myrtille-thym 24€

Gnocchi à la crème de truffe d'été, escalope de foie gras poêlée 19€

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, perles de citron,
tuile de parmesan 19€

Petits-gris "escargot" cuisinés comme un navarin, olives noires,
feuilletage croustillant 19€

ENTRÉES EN GUISE DE PLAT

Duo de foie gras mi-cuit, poêlé, toast brioché et confiture myrtille-thym
32€

Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef et ses frites 23€

Gnocchi à la crème de truffe d'été, escalope de foie gras poêlée 24€

Petits-gris "escargot" cuisiner comme un navarin, olives noires,
feuilletage croustillant 23€

PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Assortiment de charcuterie Italienne, fromage 32€



Le Maluzio

P L A T S C O T É M E R

Filet de raie nacrée, beurre blanc aux câpres, pommes vapeur persillées,
poireaux fondants 27€

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto de frégola sarda, jeunes pousses, jus
court de crustacés 32€

Lotte rôtie au lard fumé, mousseline de pomme de terre, carotte glacée, jus
corsé au vin rouge 31€

Oeufs au plat coiffés de saumon fumé, polenta crémeuse, fromage blanc au
raifort, éclats de granny Smith 25€

P L A T S C O T É T E R R E

Filet de bœuf Charolais, comme un Rossini, 38 €
Gratin dauphinois, lamelles de truffe, jus au porto

Caille lardée au foie gras, polenta onctueuse, carotte glacée, crème de foie gras
31€

Souris d'agneau fondante aux senteurs d'Orient, semoule épicée et condiments
d'une tajine 29€

Joue de cochon confite à la moutarde de Meaux,
purée de pomme de terre, poêlée forestière 26€



M E N U 4 5 €

E N T R E E S



Petit gris

ou

Os à moelle

ou

Gnocchi à la crème de truffe
(supplément foie gras 4€)



P L A T S

Joue de cochon

ou

Caille

ou

Filet de raie

ou

Oeufs au plat



D E S S E R T S

Crème brûlée

Panna cotta

Fromage blanc, confiture ou crème de marrons

Trois boules de glaces au choix





Le Maluzio

D E S S E R T S

Assiette de fromages 10€
(Avec salade et gelée de thym)

Mousse au chocolat 9€

Crème brûlée à la vanille 8€

Pavlova aux fruits exotiques 11€

Panna Cotta 8€
(Cocktail de fruits rouges et son coulis)

Profiteroles, coeur glacé vanille, chocolat chaud onctueux 10€

Flognarde d'Auvergne aux poires de saison, caramel beurre
salé 10€

Glace bergamote 10€

Glaces et sorbets
(1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 6€)
Supplément chantilly 2€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans



14 Euros

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Fish and Chips

(Accompagnement frites ou légumes du moment)

&

Boule de glace

ou

Fondant à la châtaigne

&

Sirop à l'eau

