



E N T R É E S

Tartare de truite, oignon rouge, concombre, herbes fraîches,
Granny Smith, noisettes, guacamole citronné,
salade croquante 17€

Asperges de saison, oeuf mollet frit, gribiche aux herbes 19€

Tartare de légumes printaniers, pois maraîchers,
fèves, courgettes, burrata, crème froide de pois maraîchers,
chips de coppa 18€

Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef 17€

Gnocchi à la crème de truffe d'été, escalope de foie gras poêlée 21€

E N T R É E S E N G U I S E D E P L A T

Tartare de truite, oignon rouge, concombre, herbes fraîches,
Granny Smith, noisettes, guacamole citronné, salade croquante 22€

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

Gnocchi à la crème de truffe d'été, escalope de foie gras poêlée 25€

P L A N C H E À P A R T A G E R P O U R D E U X P E R S O N N E S

Assortiment de charcuterie Italienne, fromages 32€



P L A T S C Ô T É M E R

Dos de cabillaud nacré, courgettes dans tous ses états,
crème légère safranée 29€

Filet de Raie Meunière, grenailles confites citron thym, vierge de légumes
croquants, pomélo, artichauts petits violets 27€

Crevettes sauvages rôties, linguine, asperges de saison, bisque légère,
chips spianata 27€

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

P L A T S C Ô T É T E R R E

Filet de Bœuf Charolais comme un Rossini,
gratin dauphinois, truffe d'été, jus au porto 38€

Oreille d'éléphant de veau croustillante, linguine à la tomate basilic,
roquette fraîche 27€

Souris d'agneau confite aux thym et romarin, jeune carotte glacée,
mousseline de pois maraîcher, jus réduit 29€

Ballotine de poulet fermier, cœur mozzarella, pesto basilic,
tomates confites, polenta cremeuse, jus de volaille citronné 25€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans



14 Euros

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Fish and chips
(Accompagnement frites ou légumes du moment)

&

1 Boule de glace
ou
Fondant au chocolat

&

Sirop à l'eau





M E N U 4 5 €

E N T R E E S

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



P L A T S

Ballotine de poulet fermier
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

DESSERTS

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€

Gâteau le Calvados 9€

Glace bergamote 10€

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