



## ENTRÉES

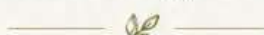
Burrata crémeuse, tomates de saison,  
pesto de basilic 17€



Tartare de saumon, avocat, herbes fraîches,  
oignon rouge, nectarine 19€



Effiloché de homard et poisson blanc, avocat, pomelo,  
sauce rémoulade légère au curry 20€



Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef 18€



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

## ENTRÉES EN GUISE DE PLAT

Tartare de saumon, avocat, herbes fraîches,  
oignon rouge, nectarine 22€

Frites, salade



Moules gourmandes gratinées aux saveurs du chef,  
frites 23€



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

## PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Assortiment de charcuteries italiennes, fromages 32€





## C Ô T É M E R

Filet de daurade royale cuit sur peau, tian de légumes provençaux,  
sauce vierge au pomelo 31€

Filet de raie poêlé, pêches rôties, framboises au vinaigre,  
pommes de terre fondantes 29€

Les pâtes comme les aime le chef  
Gambas, spianata, sauce tomate, olives, anchois, condiments 29€

Filet de maigre rôti, mousseline de fenouil, carotte glacée,  
beurre blanc citronné 32€

## 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€

Magret de canard IGP Sud-Ouest,  
figue rôtie, tian de légumes confits, jus au miel 29€

Souris d'agneau confite au thym et romarin,  
mousseline de pommes de terre, carotte glacée 32€

Tartare de bœuf charolais au couteau,  
condiments à l'italienne ou à moelle rôti, frites maison 30€

## 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 charcuteries italiennes, fromages 32€



---

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

---

Tarte fine aux figues, glace yaourt artisanal 11€

---

Crème brûlée à la vanille 8€

---

Pavlova aux fruits exotiques 11€

---

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

---

Profiteroles, cœur glacé vanille,  
chocolat chaud onctueux 10€

---

Fondant au chocolat à la poudre d'amande  
(sans gluten) 10€

---

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

---



## M E N U 4 5 €

### É N T R É E S

---

Burrata crémeuse, tomates de saison

ou

Tartare de saumon

ou

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



### P L A T S

---

Filet de daurade

ou

Filet de raie

ou

Tartare de bœuf  
(supplément d'os à moelle 4 €)



### D E S S E R T S

---

Crème brûlée

Panna cotta

Fromage blanc, confiture ou crème de marrons

Trois boules de glace au choix



# 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

