



Entrées

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température – mousse de thon –
huile de persil

18€

Foie gras

Foie gras maison – réduction de vin rouge – brioche

22€

Sashimi de lieu jaune

Servi avec une sauce à l'orange – guacamole et crème fraîche

21€

Burrata

Servie avec sa salsa verde à la tomate verte –
crumble de prosciutto

18€

Saumon gravlax

Saumon gravlax aux fruits exotiques

16€

*« Nous travaillons exclusivement avec des produits frais,
et tout est fait maison. »*

Pasta

Risotto (VG)

Risotto à la crème de petit pois - straciatella - tomates cerises 28€

Tagliatelle aux fruits de mer

Tagliatelle maison à l'encre de seiche, servies avec des fruits de mer 32€

Spaghetti aux langoustines

Spaghetti alla chitarra maison avec leurs tomates cerises, huile de basilic, piment et bisque 32€

Spaghetti au homard bleu du Cap gris nez

Demi homard

Prix du marché

Homard entier

Plats

Poire de bœuf

Cuite à basse température - servie avec son mille-feuille de pommes de terre - salsa verte au persil 33€

Oreille d'éléphant à la Milanaise

Traditionnelle Escalope de veau de Milan pour deux personnes accompagnée de pommes de terre fondantes 38€ pp

Aile de raie

Avec sa sauce vin rouge - mousseline de carottes des sables 28€

Poulpe

Poulpe cuit à basse température - syphon de pommes de terre - crème de poivrons 42€

Nos Desserts

Rocher praliné	15€
Tartare de fraises au citron vert – glace vanille	14€
Meringue – chantilly avec ses nectarines	12€
Cheesecake au chocolat blanc et coulis de fruits rouges	12€
Sélection de 3 fromages de chez « Terre de Fromages »	12€

Boissons chaudes

Cafés <i>Expresso, allongé, décaféiné</i>	4€
Thés ou Infusion Dammann	4,50€
Irish coffee <i>ou</i> Italian coffee	13€

Suggestion extraite de la carte des vins

	½ btl 37,5cl	Btl 75cl
<u>Blanc :</u>		
AOP Languedoc – Château La Sauvageonne G.Bertrand	-	53€
<u>Rosé :</u>		
AOP Côte de Provence – M de Minuty	-	41€
<u>Rouge :</u>		
AOC Savigny-Les-Beaune Louis Latour	29€	58€