



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€

Carpaccio de bœuf

Avec sa tapenade d'olives noirs, toast, crème de chèvre –
petite salade

16€

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

Pasta

Risotto (VG)

Risotto à la betterave – réduction de balsamique – cerneaux de noix et chèvre 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€
Demi-tartelette au citron meringuée – gelée de yuzu accompagnée de son sorbet cassis	13€
Ganache au chocolat blanc et son insert ananas – tartare de prune et crumble chocolat blanc	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€

Les prix sont nets TTC, service compris

Rouge :

AOC Savigny-Les-Beaune Louis Latour

29€

58€