

LES ENTRÉES

TERRE 23 €

Ravioles de joue de bœuf confite,
fève tonka, vieux pecorino

Carpaccio de veau,
façon vitello tonnato

Entrée du jour

MER 23 €

Ravioles de langoustines,
bisque crémeuse et légère

Carpaccio de maigre,
mâche, graines de chia, huile d'algue, suprêmes de citron

LES PLATS

TERRE 36 €

Filet de canette mi fumé et grillé,
carottes des sables, compotée de cerises

Carré d'agneau rôti,
chartreuse de courgette, aubergine et ail confit, jus au romarin

Caille farcie aux cèpes et raisins de Corinthe,
jus de caille et jus de truffe

MER 36 €

Filet de daurade,
poêlée d'artichauts sautés à cru, thym citron et olives Taggiasche

Carré de carrelet rôti,
marinière de coquillages et crustacés

Lotte farcie aux herbes et champignons,
cuite vapeur, émulsion herbacée

SPÉCIALITÉS

Huitres Perles Noires 18 € les 6

Escalope de foie gras de canard poêlé
aux fruits de saison rôtis 28 €

Fritto misto de homard, légumes croquants en tempura * 48 € / pers

Poissons, langoustes et homards grillés * Prix du marché

Spécialités pour 2 personnes minimum :

Loup en croûte de sel, sauce vierge * 44 € / pers

Côte de bœuf 900g, sauce béarnaise * 42 € / pers

Poulet fermier rôti, légumes glacés * 29 € / pers

*à commander le matin pour le soir même

✓ Risotto de légumes 26 €

Retour du marché 36 €

MENUS

Entrée + plat + dessert 65 €

Menu enfant (jusqu'à 11 ans) :
plat + dessert + sirop 18 €

Il est préférable de commander les desserts en début de repas.

LES DESSERTS

Le chocolat :

Mousse chocolat/tonka, craquant chocolat, crémeux chocolat, crème glacée chocolat

L'abricot :

Mille feuille abricot rôti, crème pignon et miel de lavande, sorbet abricot

Le citron :

Biscuit moelleux au thym, crémeux citron et brousse, gel citron, glace citron menthe

16 €

La framboise :

Tuile, crème pana cotta, cœur coulant caramel framboise, caviar de framboises, sorbet framboise

Dessert du jour :

Sélection de fromages