

## Entrées

### **Burratina – Kalamata – Piquillos**

Tartelette craquante façon «pissaladière», burratina rôtie, condiments piquillos-betterave, olives AOP de Grèce.. 15 €

### **Foie gras IGP Grand Cru Sud-Ouest**

Foie gras de canard IGP Français, magret de canette fumé, brioche «maison», pop-corn aux fruits rouges .. 18 €

### **Saumon Graylax – Blinis - Grenade**

Saumon bomelós, blinis «maison», crème caillée mélisse et grenade..... 15 €

### **Feta AOP - Espadon- Pastèque**

Salade composée, feta des îles de Lemnos, longe d'espadon, cubique de pastèque, baies de la passion, condiments..... 13 €

### **Supion – citron noir d'Iran – Jambon ibérique**

Seiches farcies au jambon ibérique, tomates «ananas» rôties, citron noir d'Iran, condiments poivron..... 17 €

### **Tortellinis – Ratatouille - Parmesan reggiano**

Tortellinis «maison» farcis à la ratatouille crue et cuite, herbes fraîches, tuile de parmesan reggiano ..... 16 €

## Au fil de l'eau

### **Homard – Tian de légumes - Bisque**

Homard entier rôti au poivre sauvage Voatsipiriféry, millefeuille de légumes méridionaux, pommes de terre et consommé de tête..... 36 €

### **Lotte – Carbonara - Nori**

Médaille de lotte rôti, espuma de carbonara, écrasé de pommes de terre au nori ..... 28 €

### **Dorade – Rigatoni - Artichaut**

Filet de dorade royale, rigatoni farci à l'artichaut et tomates confites, olives Kalamata..... 25 €

### **Retour de Pêche**

Sélection de poissons et crustacés, risotto Carnaroli et légumes du moment..... 27 €

## Terre

### **Veau – Girolles – Safran d'Iran**

Pressé de bavette de veau mariné, croustis de carottes au safran d'Iran et girolles clous..... 28 €

### **Punta – Epeautre – Brebis Corse**

Longe de porc ibérique, risotto d'épeautre à la tomme de brebis Corse, whisky épicé..... 26 €

### **Bœuf - Pommes de terre - Bordelaise**

Filet de bœuf, pommes Anna, légumes de saison, réduction de vin rouge..... 32 €

## Les incontournables

**Onglet de bœuf Black Angus US, 250gr**..... 26 €  
**350gr**..... 32 €

**Rognons de veau**..... 23 €

**Tartare de filet de bœuf au couteau**..... 24 €

*Nos incontournables sont accompagnés de pommes de terre rattes et d'une salade verte*

*Pour tout changement sur nos mets A LA CARTE (hors menu) un supplément de 8 € vous sera facturé*

Nos prix sont nets - Service 10% compris

## Menu « Plaisir »

36 €

Saumon bomelos, blinis «maison»,  
crème caillée mélisse et grenade

\*\*\*

Pressé de bavette de veau mariné, cromesquis  
de carottes au safran d'Iran et girolles clous

\*\*\*

Moelleux amandes et myrtilles sauvages,  
crème vanillée

## Menu Végétarien

34 €

Tortellini «maison» farcis à la ratatouille  
cru et cuite, herbes fraîches,  
tuiles de parmesan reggiano

\*\*\*

Tartelette craquante façon «pissaladière»,  
burratina rôtie, condiments piquillos-betterave,  
olives AOP de Grèce

\*\*\*

Minestrone de fruits frais et sorbets

## Menu du Roi

59 €

Amuse-bouche

\*\*\*

Foie gras de canard IGP Français,  
magret de canette fumé, brioche «maison»,  
pop-corn aux fruits rouges

\*\*\*

Tortellinis «maison» farcis à la ratatouille  
cru et cuite, herbes fraîches,  
tuiles de parmesan reggiano

\*\*\*

Filet de bœuf, pommes Anna,  
légumes de saison, réduction de vin rouge

\*\*\*

Assiette de 3 fromages affinés

\*\*\*

Minestrone de fruits frais et sorbets

## Menu des Petits Princes

(Jusqu'à 12 ans)

1 plat et un dessert

10 €

### DU MARDI AU VENDREDI

HORS VENDREDI SOIR

## Menu « Tradition »

26 €

Salade composée, feta des îles de Lemnos,  
longe d'espadon, cubique de pastèque,  
baies de la passion, condiments

\*\*\*

Mignon de porcelet, pommes de terre rattes,  
légumes de saison

\*\*\*

Soufflé glacé, prune jaune et abricot

MIDI

## Formules du Jour

Produits renouvelés tous les jours  
en fonction des saisons

16 €50

avec

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

\*\*\*

22 €

avec

Entrée + Plat + Dessert

Les menus préétablis sont fixes, aucun changement n'est possible

Nos prix sont nets - Service 10% compris

# Desserts

Le fameux coulant au chocolat, sorbet framboise .....	12 €
Gaufrette, mousse café et noix de pécan caramélisées .....	13 €
Soufflé glacé au Grand Marnier, prune jaune et abricot .....	10 €
Moelleux amandes et myrtilles sauvages, crème vanillée .....	11 €
Minestrone de fruits frais et sorbets.....	9 €
Café ou thé gourmand.....	8 €
Coupe fraîcheur : sorbet	
3 boules au choix et fruits frais.....	7 €
Coupe gourmande : crème glacée 3 boules au choix, chantilly et coulis chocolat ou caramel.....	7 €

## *L'ami du bon vin*

*Les fromages affinés de Maître Antony à Vieux Ferrette*

L'assiette de 3 fromages.....	8 €
de 5 fromages.....	11 €