

Les Entrées



Soupe glacée de petit pois,
Ricotta aux herbes 24€



Vitello Tonnato 35€



Crudo de poisson pays,
Carotte & passion 26€



Brocoli grillé, muesli de graines,
Pesto pistache & pecorino poivré 24€



Ceuf « bio » de Saint-Martin,
Asperges vertes,
Morilles au vin jaune 35€



Poulpe à l'Andalouse,
Piperade de poivrons & chorizo ibérique 34€

Arancini poulpes & thon,
Putanesca 25€

Menu enfant

Blanc de volaille, filet de Mahi-mahi,
steak haché ou burger

Garniture au choix : Frites, purée
maison, légumes ou salade mesclun

Boule de glace

18€

Les Plats



Les Poissons



Cabillaud poché,
Petit pois à la française & pancetta 36€

Daurade coryphène,
Légumes provençales & émulsion tomate basilic 34€

Les Viandes

Poitrine de veau confite,
A la sauge & au romarin,
Jus de veau condimenté, pomme purée 35€

Suprême de volaille,
En croûte de noisette du Piémont,
Gnocchi Di Zucca & ricotta aux herbes 36€



Filet de bœuf de 180g,
Son jus & pomme purée 49€

Garnitures additionnelles :
Frites, purée maison, légumes, salade mesclun 10€



Sans Gluten



Végétarien

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Origines des viandes :
UE, USA, New Zealand & Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Pâtes



Linguine à la Busara 52€

Pappardelle Cacio e Pepe 26€

Les Pièces entières



Epaule d'agneau « Maison Huguenin »,
Légumes primeurs 95€



Magret de canard de la « Maison Rougier »,
Miel aux épices de La Case, 48€
Mille-feuille de pomme de terre aux herbes du
maquis

Sole meunière, câpres & citron 48€

Plateau de fromages affinés 38€

Les Desserts




Fruit givré 14€

Mille-feuille vanille, caramel &
Noix de pécan 14€



Carpaccio d'ananas & citron vert 12€



des viandes :
UE, USA, New Zealand & Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande

