

LES ENTRÉES

TARTARE DE DORADE 18
Kalamansi, pignons de pin, copeaux de patissons

SALADE NICOISE 15
La classique

PANZANELLA D'AUBERGINES FUMÉES 14
Herbes fraîches

TATAKI DE THON ROUGE SAUVAGE 19
Poivron rouge, salsa d'herbes

COPEAUX DE MELON 14
Feta, pastèque, réduction de vin rouge

MOZZARELLA DI BUFFALA 16
Tomates marinées

VELOUTÉ GLACÉ DE COCOS DE PAIMPOL 22
Homard, persil, agrumes

LES PLATS

SAUCISSE 24
Purée de pommes de terre

POULPE GRILLÉ 36
Riz vénéré, sauce Père Huche

SAUMON GRAVELAX 27
Taboulé de quinoa à la rhubarbe, coulis d'herbes

FILET DE BAR DE LIGNE 38
Légumes croquants, pistou de menthe poivrée

ENTRECÔTE *(pour deux)* 90
Pommes de terre nouvelles, sauce chimichurri

RAVIOLIS DE GIOVANNI 25
Ricotta - citron, Beurre de sauge

COQUELET DE BRESSE 35
Saté, courgette grillée, crème de ricotta

QUEUE DE HOMARD A LA BRAISE 70
Légumes verts, beurre d'estragon

LES DESSERTS

FROMAGES 17
de Laurent Dubois

MILKED SHAKE AUX FRUITS ROUGES 12
Sorbet fraise / verveine

FONDANT AU CHOCOLAT 13
Espuma crème anglaise, framboises

FRAISES 16
Chantilly tonka

TARTE AU CITRON 14
Meringue au poivre sauvage, kumquat

GLACE POZZETTO (2 boules) 8
Pistache de bronte / vanille / gianduja
fraise-verveine

COUPE PERRUCHE 13
Glace gianduja et vanille, crème fouettée,
caramel, sauce chocolat et cookie cassé

