

La Carte

Une cuisine maison sous le signe de la convivialité et du partage

Les entrées

Tartare de veau de lait maturé (env120g) Aux câpres et tomates confites	17
Ceviche de dorade Aux trois agrumes	16
Burrata des Pouilles Accompagnée d'un méli-mélo de tomates et pesto de roquette	16
Salade de pousse d'épinard Vinaigrette balsamique, huile d'olive, Parmigiano Reggiano et truffe d'été	15
Les plats Le plat du jour	19
Servie uniquement le midi	
La pêche du jour Selon l'arrivage	23
Piccata de veau (env200g) Câpres à queue et sauce citron	21
Mafaldine à la truffe Crème truffée, Parmigiano Reggiano et truffe tuber aestivum	24
Tagliata de bœuf (env200g) Sur son lit de roquette, Parmigiano Reggiano, tomates séchées	23
Ceviche de dorade Aux trois agrumes	25
Tartare de veau de lait maturé (env200g)	23

les accompagnements

Poêlée du soleil / Salade de pousses d'épinards / Assiette de frites Purée truffé (+3)

A partager	
Eventail du sud Caviar d'aubergine, tapenade noire et verte, tomatade	15
Planche de charcuteries Assortiment de charcuteries	24
Planche de fromages - Crèmerie Carnot Assortiment du moment	18
Planche mixte - Crèmerie Carnot Assortiment de charcuteries et fromages	24
Menu enfant (-12 ans) Un verre de sirop + Poisson ou viande du jour, + Une boule de glace	15
Les desserts	
Salade de fruits frais Assortiment de fruits frais de saison	7
Fondant au chocolat Accompagné d'une crème glacée vanille	9
Sélection de fromages - Crèmerie Carnot	11

les crèmes glacées & sorbets

Crème glacée vanille et coulis de chocolat

Café Gourmand

Profiteroles

Assortiment de mini desserts

Une boule 3.5 / Deux boules 7 / Trois boules 9

11

11

