



Notre Carte



Entrées

Crumble de tomate, pesto, basilic, mousse de chèvre

14€

Fleurs de courgette, duxelles de champignons et volaille

18€

Thon noir et bleu au daikon mariné

19€

Gaspacho de petit pois à la menthe, crème fouettée à la feta

13€

Salades

Salade fraîcheur : pickles de pastèque, menthe, olive,

feta

18€

Salade César : poulet pané, parmesan, anchois, oeuf

21€

Salade Italienne : melon, pesto, burrata, serrano

22€

Tartare poisson du jour selon arrivage, frites

23€

Plats

Fricassé de volaille aux olives et citron confit, semoule

25€

Filet de boeuf, corail d'oursin, gratin dauphinois

32€

Pâtes veggie, tomate confite, pesto de pistache, Stracciatella

24€

Cabillaud en croûte de polenta, marchand de vin, compotée de fenouil

26€

Navarin de gambas au safran et jeunes légumes printaniers

28€

Desserts

Parfait au thé vert matcha, marmelade d'agrumes

12€

Cheesecake basilic, gingembre, compotée de fraises

12€

Pavlova aux fruits rouges

12€

Assiette de fromages

12€



Plat de la semaine
Dish of the week

22€

Mardi 11 Juillet

Linguine aux couteaux
Linguine with razor clam

Mercredi 12 Juillet

Pavé de saumon à la crème de laitue, fondue de fenouil
Salmon steak with lettuce cream, fennel fondue

Jeudi 13 Juillet

Escalope de veau aux champignons shiitake
Veal cutlet with shiitake mushrooms

Vendredi 14 Juillet

Aïoli
Aïoli