

# MENU



## ENTRÉES

- TARTARE DE VEAU FAÇON VITELLO TONATO\*** 17,00 €  
THON, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN
- SALADE DE POULPE ET CALAMAR\*** 18,00 €  
MANGUE, GINGEMBRE, POMMES DE TERRE, TOMATES, HERBES FRAICHES
- OEUF PARFAIT & VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS\*** 13,00 €  
VELOUTE DE CHAMPIGNONS, OEUFS PARFAIT, CRÈME ACIDULÉE ET POUDRE DE PAIN
- BURRATA CRÉMEUSE & FOCACCIA TOASTÉE** 18,00 €  
CHARCUTERIE, PISTACHES, OLIVES, PESTO DE MÂCHE

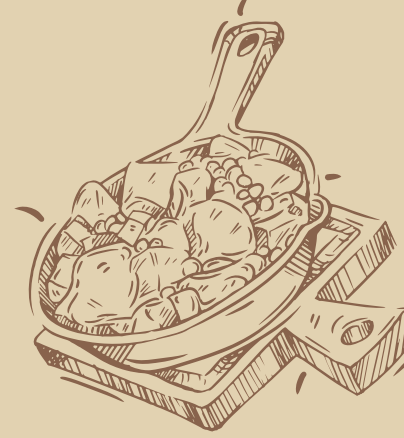
## PÂTES Gnocchi RISOTTO

- RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS\*** 19,00 €  
CITRON, HERBES FRAÎCHES, PIGNONS
- TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER** 23,00 €  
COQUILLAGES, CRUSTACÉS, VIN BLANC, TOMATES CERISES, HERBES FRAÎCHES, CRUMBLE FOCACCIA
- GNOCCHI ALL'ARRABIATA\*** 16,00 €  
GNOCCHI, SAUCE TOMATES, PIMENT, AIL, PERSIL
- AGNOLOTTI DE PALERON DE BOEUF\*** 22,00 €  
PALERON DE BOEUF CUISSON 12H AU VIN ROUGE & CHAMPIGNONS, JUS DU PALERON,
- RISOTTO "CARBONARA"** 19,00 €  
GUANCIALE, PARMESAN, JAUNE D'OEUF CONFIT



# MENU

## PLATS



### SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX THYM\*

26,00 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS RÔTIS

### NOIX DE VEAU RÔTIE\*

24,00 €

POLENTA CROUSTI-FONDANTE, SUCRINE BRAISÉE, JUS DE VEAU

### PÊCHE DU JOUR RÔTIE

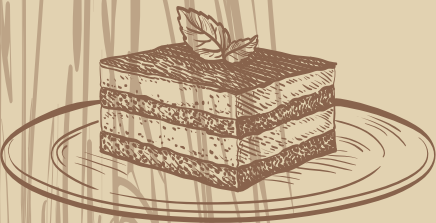
28,00 €

FONDUE DE POIREAUX, FENOUIL BRAISÉ, BEURRE BLANC

### SOUPE DE POISSON DE ROCHE\*

26,00 €

CROÛTONS, ROUILLE, FROMAGE



## DESSERT

### FORMAGGIO (CORSE) & CONFIT CLEMENTINE

12,00 €

### TIRAMISU\*

9,00 €

BISCUIT, MASCARPONE, CAFÉ, CACAO

### POMMES TATIN\*

9,00 €

SABLÉ BRETON, CARAMEL CROQUANT, CRÈME FRAICHE

### CHOU LIEGOIS\*

9,00 €

GLACE RAUGI CHOCOLAT OU CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT,  
CRÈME CHANTIILLY

### TARTELETTE CHOCOLAT PRALINÉ\*

9,00 €

TARTELETTE, CHOCOLAT, PRALINÉ, AMANDES, NOISETTES

### GLACE RAUGI\*

VANILLE, CHOCOLAT, CANISTRELLI, CITRON, CAFÉ,  
NOISETTE, NOIX DE COCO, MANGUE, FRAISE

3,00 € / BOULE