

M
e
n
u

Pour commencer...

Salade César aux suprêmes de volailles
panés, sauce Maison 23€

Mont d'or au four, seul ou à deux,
jambon cru Serrano,
pommes de terre grenailles et toasts de
pain grillé 32€

Velouté hivernal de potimarrons,
châtaignes glacées, œuf
parfait, douceur de Gorgonzola, et
chips de lard de Colonnata 26€



Mesclun

Pour se faire plaisir...

Tartare de boeuf préparé par nos soins, sauce Versailles, salade mesclun, copeaux de parmesan et nos frites maison 24€

Blancs de volailles fermières, sauce curry et noix de coco, frites de patates douces 26€

Filet Mignon de Porc en croûte de moutarde aux herbes, déclinaison de céleri rave en trois façons, mousseline, glacé et chips 29€

Burger, steak haché "Black Angus", pain brioché, cheddar, guanciale grillé "AOP" et nos frites maison 28€

Filet de boeuf de nos éleveurs français "façon Rossini" escalope de foie gras, gratin dauphinois aux brisures de truffe noire 39€



Menu

Vue mer...

Filet de Loup "Baie de Cannes", frégola Sarde à la crème de Pistou, chips de céleri rave 26€

Poulpes de Méditerranée cuits basse température, légumes à la plancha, chlorophylle de roquette et copeaux de parmesan 32€

En Italie...

Risotto aux légumes oubliés, navets caramélisés et tuile dentelle à l'encre de seiche 26€

Veritables Carbonara au guanciale "AOP" "Della Bella Chiara" 27€

Gnocchis Maison "façon Grand-Mère au jus de Daube 28€



Menu

Tout en douceur...

- Truffe au chocolat faite maison,
ganache au cognac et biscuit sablé
11€
- Cookie cuit minute, chocolat-
noisettes, chantilly
11€
- Tarte fine aux pommes cuite
minute, caramel au beurre salé
11€
- Cheese cake fait maison, gelée de
fruits rouges
11€
- Riz au lait "façon grand-mère",
confiture de lait et petit-beurre
maison
11€

