

# Le Menu Carte

Terrine de foie gras au naturel, chutney de pêches à la verveine,  
craquant à l'arachide 23 €

Queues de gambas en ravioles,  
velouté d'artichauts, émulsion d'un beurre noisette 19 €



Pavé de rascasse, fenouil confit et snacké,  
vinaigrette de crustacés aux aromates 26 €

Lotte cuise à basse température, risotto aux courgettes et pignons de pin 31 €



Cœur de quasi de veau en robe de Parme,  
cannelloni d'aubergines au basilic, gnocchi et coulis de poivrons rouges 27 €

Le carré d'agneau cuit rosé,  
petite niçoise, croquettes d'ail et jus corsé aux olives 31 €



Munster au lait cru et miel d'acacia 6 €



Délice de crème d'amande douce à l'Amaretto, sorbet abricot 12 €

La tour chocolat croustillante, cœur caraïbe, glace crème brûlée,  
espumas expresso 13 €

Composez votre menu au gré de vos envies :

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert – Déjeuner Découverte - 48 €

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert – Déjeuner Saveur - 61 €