

LES ENTRÉES

*Vitello Tonato *La Payotte* 890*

Carpaccio de Bœuf, Crumble de Parmesan, Espuma de Burrata Truffée 910

Filet de Capitaine Fumé par Notre Chef, Mariné aux Agrumes, Légumes Croquants, Soupe Concombre Menthe 880

Duo de Tartare Thon & Saumon, Avocat, Gaspacho de Mangue 850

Poulpe Froid confit de 5h, Brunoise de Légumes Croquants, Vinaigrette Passion du Jardin 760

Mosaïque de Volaille, Brèdes & Betteraves, Mousseline de Chouchou 690

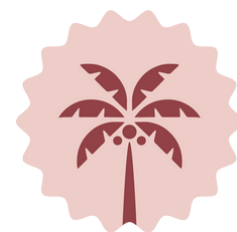
Rouleau de Carottes Brûlées au Chalumeau, Nage de Pomme d'Amour, Aioli de Persil 620

CÔTÉ MER

Rosace de Thon mi-cuit, Riz Japonais, Légumes Sautés, Sauce Sésame, Miel & Balsamique 1240

Filet de Capitaine Snacké, Pommes de Terre Fondantes, Mousseline de Brèdes, Sauce Beurre Blanc 1190

Méli-Mélo de Poulpe grillé, Purée de Pommes de Terre & Brèdes, Petits légumes & Crème de Chorizo 1340



LE COIN ARTISANAL

Risotto à la Truffe Noire & Parmesan 1250

Risotto al Pesto & ses petits légumes grillés 1080

Coquillettes à la Truffe Noire & Jambon de Parme 1290

Rigatoni au Chorizo, Tomates Cerises & Olives 1190

*Gnocchi *Della Nonna*, Truffe Noire & Parmesan 1260*

Raviolis farcis aux Cèpes & Noisettes, Sauce Crèmeuse aux Cèpes 1280

Ravioles de Gambas & sa Bisque de Crustacés Maison 1320

CÔTÉ TERRE

Ballotine de Poulet aux Olives Vertes, Riz Pilaf, Légumes Rôtis, Sauce Yassa 1170

Souris d'Agneau confite de 8h, Thym & Romarin de St Benoît, Polenta Grillée 1290

Véritable Escalope de Veau à la Milanaise, Spaghettis Maison Sauce Tomate 1390

Filet de Bœuf, Craquelin Parmesan & Poivre, Mille-feuille Pomme de Terre & Carottes, Sauce au Poivre 1480

Filet Mignon de Porc & sa Sauce au Vin Rouge, Écrasé de Pommes de Terre, Légumes Rôtis 1250

