

## À PARTAGER

Hors Réductions

<b>Guacamole Maison</b> Chips de maïs	11.00	<b>La planche de charcuterie</b>	25.00
<b>Pizzette al tartufo</b> (Truffe d'été - <i>Tuber aestivum</i> )	24.00		

## ENTRÉES

<b>Salade mêlée et légumes crus</b>	13.00	<b>Tatin d'asperges vertes et champignons de Paris</b>	24.00
<b>Gaspacho de melon, piment d'Espelette et perles au balsamique</b> Bruschetta au chèvre frais et miel	23.00	Oeuf poché et sabayon truffé ( <i>Tuber aestivum</i> )	
<b>Ravioles de crustacés</b> Sauce aux écrevisses	23.00	<b>Tartare de gambas</b> Avocat, condiment pêche-basilic et sa vinaigrette au sureau	23.00
<b>Poulpe rôti au paprika</b> Espuma de chorizo	24.00	<b>Brochette de kefta aux épices douces</b> Pain pita et yaourt menthe-citron	24.00

## LES GRANDES SALADES

Hors Réductions

<b>Salade César</b> Poulet rôti, romaine, parmesan, croûtons Sauce traditionnel	23.50	<b>Salade d'abricots rôtis au miel et romarin</b> Burrata di buffala, pesto de roquette, Jambon de Parme	25.00
<b>Poke bowl</b> Gambas, avocat, mangue Riz vinaigré, édamames et sauce ponzu	25.00		

## PLATS

<b>Choux-fleur rôti au curry doux</b> 29.00 Pois chiches croustillants, houmous, Grenade	<b>Tartare de gambas</b> 40.00 Avocat, pêche, basilic, Et sa vinaigrette au sureau, Riz vinaigré
<b>Burger de veau</b> 36.00 Béarnaise maison, pickles d'oignons, Cornichons, tomates, salade, Frites	<b>Brochette de secreto de porc et chorizo ibérique</b> 39.00 Braisé au Kamado, jus aux cèpes d'été Millefeuille de pommes de terre
<b>Ravioles aux asperges et Gambas</b> 38.00 Pignons de pin torréfiés	<b>Mi-cuit de thon au saté</b> 41.00 Sabayon safran gingembre Mousseline de carotte caramélisée
<b>Vol-au-vent du Chef</b> 40.00 Veau, volaille, crème au foie gras, Champignons de Paris, Pommes de terre fondantes	<b>Tataki de boeuf</b> 42.00 Façon 'Tigre qui pleure', chimichurri Guacamole et frites
<b>Cordon bleu de volaille</b> 39.00 Appenzeller, viande des Grisons Sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette	<b>Agneau confit 7h farci aux figues et amandes</b> 42.00 Son jus onctueux, polenta Chips de légumes
<b>Tartare de boeuf &amp; frites</b> 38.00	<b>Tournedos de magret de canard façon Rossini</b> 43.00 Foie gras et jus truffé ( <i>Tuber aestivum</i> ) Mousseline de pommes de terre Et échalote confite
<b>Tartare de boeuf truffé et sa burrata crémeuse</b> 39.00 ( <i>Tuber aestivum</i> ) Frites	

Nos prix inclus la TVA : 8,1 %

Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes,  
la provenance de nos produits est affichée en salle de restaurant