

Les plats (uniquement le soir)

Poulpe grillé, réduction de tomates cerises, pesto, houmous maison, endives braisées	18€
Filet de dorade royale, pesto, risotto de fregola, brocolis rôtis	17€
Ribs de porc au barbecue, frites maison à la truffe et parmesan	17€
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites maison à la truffe et parmesan	17€
Râble de lapin farcie à la truffe, risotto de fregola, brocolis rôtis	17€
Joue de veau braisée, polenta crémeuse et carottes glacées	17€

Fromages

Assiette de fromages : Saint Marcellin, Picodon, Comté et Gorgonzola	7€
Faisselle : nature / crème / sucre / coulis fruits rouges	5,50€

Les desserts

Fondant au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille et chantilly	9€
Cheesecake à la pistache, et sa ganache au chocolat	8€
Tiramisu (cerises confites à l'amarena, brownie) et crème glacée au café	8€
Tiramisu café et crème glacée au noix	8€
Nage de fruits frais, verre de jus au grand Marnier, ou Prosecco, servi séparément	8€
Semifreddo (nougat glacé), coulis de fruits rouges	8€
Cube d'ananas rôti, panna cotta au basilic, biscuit croquant, yaourt grecque en chantilly	8€
Boule de glace (noix, pistache, café, vanille, chocolat, fruits rouges, citron, fraise, menthe-chocolat, rhum-raisin)	2,50€



Tous nos plats à la carte sont faits maison par notre chef.