

La carte...

Nos entrées...

- *Parmentier de jambonneau aux échalotes confites et baies roses
sauce au porto rouge* 15,00 €
- *Nage crémeuse de langoustines, spaghettis de courgettes, tomates Bellino
tranche de pain Framenzone grillée à l'ail doux* 19,00 €
- *Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de chou-fleur parfumée à la truffe,
croquant de porchetta et crème de crustacés* 17,90 €

Nos viandes...

- *Couronne d'agneau rôtie au thym frais, fagot de haricots verts, tomate gratinée,
pomme de terre farcie au lard, sauce crémée à la moutarde* 27,00 €
- *Carrié de porcelet saumuré, pommade de carottes au thym, navets braisés,
pancake de pommes de terre, sauce réduite de fond de veau* 24,50 €

Nos poissons...

- *Dos de saumon norvégien grillé, fondue de chicons braisés, Pommes de terre en
purée à la tartufata, fumet de poisson au vin blanc en émulsion* 22,50 €
- *Filet de daurade, pesto de tomates séchées au basilic, sauce vierge aux olives,
câpres et citrons confits, poêlée de pousse d'épinards et pommes de terre nature* 24,50 €

Nos desserts...

- *Tatin aux pommes et raisins de Smyrne, caramel laitier au beurre salé,
quenelle de glace vanille* 8,50 €
- *Duo de mousse au chocolat « black and white » crème anglaise
et sponge cake à l'orange* 8,50 €
- *Crêpes " mikado " crème pâtissière et chocolat chaud* 8,50 €
- *Tartelette aux framboises et chantilly, coulis de fruits de la passion,
sorbet citron vert* 8,50 €