

Nos Entrées

Sablé de parmesan au Rouget et Gaspacho	20€
Carpaccio de Tomates anciennes et Nectarines à la Mozzarella	16€
Foie Gras de Canard cuit au naturel, confiture de fraises et olives noires Fantaisie de guimauve	25€
Noix de Saint-jacques en carpaccio et Thon mariné Pamplemousse, marinade de poisson	26€

Nos Poissons

Filet de Bar, Fenouil, Shiitaké, épinards, beurre à la citronnelle	24€
Daurade snackée, pulpe de courgette citronnée Beignet de mozzarella , copeau de chorizo ibérique Pesto rosso	26€

*****Menu junior (-12 ans)*** 14.00€**

***Composition du Marché / Steak ou Poisson / Glace ***

*La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible
auprès des personnels de salle*

*Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de
bien vouloir solliciter le personnel de salle*

Pour information la provenance de nos viandes est d'origine européenne.