

Les Entrées

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

- Perles de Saint-Jacques snackées minute sur lit d'asperges** 15 €
Poêlées minute et déglacées à la vodka*, sur lit d'asperge et crème de pistils de safran
- Feuilleté à la crème de Morillons flambés au St Jean-Minervois*** 14 €
Feuilleté aux graines de pavot, champignons à la crème, flambés au vin Liqueureux
- Cassiolette d'escargots à la Franc-Comtoise** 14,50 €
Escargots à la crème de cancoillotte et sa persillade, petit fleuron, dôme de riz parfumé
- Salade Caprese, tomates Romaine et Burrata d'Italie au basilic** 13 €
Couronne de tomates et sa perle de Mozzarella Burrata au basilic et huile de Sicile

HR

Hors Formules

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

- Assiette végétarienne – Assortiment de légumes de saison** 18,50€
Légumes poêlés minute, sauce au pesto sur lit de salade de saison, dôme de riz
- Pièce du Boucher, Black Angus à la plancha** 26 €
Pavé de bœuf déglacé au Porto et sa cassiolette de légumes,
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes
- Assortiment de fromages sur ardoise** 10 €
Fromages de nos régions, miel et huile d'olives arôme truffes d'Italie,
Fruits de saison
- Le Champagne* gourmand de notre Chef Pâtissier** 14,50 €
Assortiment de cinq petits desserts et tumbler de Champagne – 4cl*



Les Plats

POISSONS

**Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs**

Dos de cabillaud poché au pesto Genova, julienne de légumes 23,50 €

Pavé de cabillaud au pesto, poché en basse cuisson au four sur lit de julienne de légumes,
Riz parfumé

Filet de dorade Royale à la Méditerranéenne 24,50 €

Poêlés minute au beurre persillé, julienne de légumes, sauce rouille, timbale de riz basmati

Linguines aux crevettes flambées à la Sambuca 22,50 €

Fines pâtes sautées à l'huile d'olive et ses crevettes flambées à la liqueur* d'anis et sa
Crème de mascarpone, tuile de parmesan

Viandes

**Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs**

Mignon de porc poêlé minute et sa crème de Brie 22,50 €

Poêlé minute et servi avec une crème fromagère, légumes primeurs

Médallions de volaille et son jus rôti au chorizo et Rosmarino 23,50 €

Filet de volaille poêlé minute et son petit jus au romarin

Escalope de veau en basse cuisson aux morilles 24,50 €

Veau grillé et flambé au vin liquoreux* nappé d'une sauce aux Morillons

Pièce du Boucher, Black Angus à la plancha (hors formule) 26 €

Pavé de bœuf déglacé au Porto et sa cassolette de légumes,
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

Tous nos plats sont accompagnés d'un trio de légumes et d'un féculent

Les Desserts

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

- Macaron Vanille et caramel, perle de brownies au chocolat** 12 €
Coque de macaron, crème vanille et caramel au beurre salé, perles de biscuits au chocolat
- Lingot Rose aux fruits rouges, coulis de litchi** 11,50 €
Fond croustillant au chocolat blanc, mousse de fruits des bois et tuile de chocolat
- Feuillantine croquante au chocolat et sa crème pistache de Sicile** 12,50 €
Fond croustillant au chocolat garni d'une mousse Diplomate à la pistache
- Coupe Sorbetto citron et sa crème Limoncello*** 12 €
Servi dans une flûte, sorbet citron frappé et sa crème à la Limoncello*
- Les Sorbets Arrosés*** 10,50 €
Deux boules au choix, Framboise, Citron, Pomme, Ananas, Poire
Arrosés de l'eau de vie* de vos désirs - 4 cl, Framboise, Calvados, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Vodka
- Le Champagne* gourmand de notre Chef Pâtissier (*hors formule*)** 14,50 €
Assortiment de cinq petits desserts et tumbler de Champagne - 4cl*
- Les coupes de glaces, chantilly, vanille, chocolat, fraise, café + sorbets**
1 boule 2,50 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €

Café ou Décaféiné - ATTILIO

- | | |
|------------------------------------|--------|
| Expresso - 3cl | 2.80 € |
| Double expresso - 6 cl | 5.60 € |
| Cappuccino - 15 cl | 5,20 € |
| Thé & infusion - PURE LEAF - 25 cl | 3 € |

