

Hors d'oeuvre

Poulpe poché sur crème de Topinambour et Noisettes grillées * 6. 9. 11.	€ 18,00
Salade de Seiches aux Légumes sautés parfumée au Fenouil et mayonnaise aux Agrumes * 2. 6. 11.	€ 16,00
Stockfish avec Pain grillé et Olives <i>Taggia</i> dénoyautées <i>Brandacujun Sanremasca</i> * 1. 6. 9.	€ 14,00
Caprese avec <i>Bufala</i> de Campanie revisité "aux Quatre Saisons" 1. 2. 3.	€ 13,00
Tartare de Saumon mariné à la Betterave et salade de Fruits frais 6.	€ 15,00
Ris de Veau mariné au Citron vert, crème de Chou-fleur au Calvados et Œufs de Mulet 6.	€ 20,00

Premiers plats

Gnocchi de Pommes de Terre maison au Safran et sauce aux Calamars * 2. 3. 6.	€ 17,00
Ravioli fait maison farcis de Saucisse, Blettes et Marjolaine et Lapin * 1. 2. 11	€ 15,00
Riz <i>Carnaroli</i> avec fromage, poivre noir et Bacon croustillant 3. (min. 2 pers.–prix par pers.)	€ 15,00
Spaghetti aux Palourdes avec Pain aromatisé 1. 6.	€ 18,00
Tagliolini à l'encre de Seiche au Rouget Grondin et Citron vert 1. 2. 6.	€ 18,00
Tagliatelle au Homard à la Tomate Cerise fraîche 1. 4.	€ 28,00

Pour les Enfants

Poulet à la Milanese et Frites * 1. 2.	€ 15,00
---	---------

Plats Principaux

Loup de mer en croûte de Sel accompagné de Pommes de Terre rissolées aux Herbes	6. (minimum 2 personnes – prix par personne)	€ 20,00
Escalope panée de Sériole au Pain Brioche (cuite à basse température)	1. 6.	€ 25,00
Morceaux de Sébaste à la crème de Bouillabaisse, Pernod et Safran	6. 11.	€ 25,00
Mélange de Poissons frits aux Légumes croquants	*1.5.6.	€ 18,00
Poissons grillés mixtes avec Salade nouvelle et sauce aux Agrumes	*6.	€ 28,00
Cube Roll argentin (noix d'entrecôte) grillé au Beurre salé	3.	€ 25,00

Accompagnements

Legumes grillés		€ 7,00
Frites	*8.	€ 5,00
Salade verte		€ 5,00
Salade mixte		€ 7,00

Desserts

Panna cotta parfumée au Basilic et coulis de Fruits rouges	3.	€ 7,00
Soufflé au Chocolat Valrhona Guanaja 70% au cœur tendre	3.	€ 8,00
Tiramisu classique aux biscuits <i>Savoardi</i> artisanaux	1. 3.	€ 7,00
Mousse au Chocolat Valrhona Jivara 40% avec Gaufre croustillante	1. 3.	€ 8,00
Parfait au <i>Mascarpone</i> , Noisette et Biscuit	1. 2. 3.	€ 7,00
Tarte Tatin aux Pommes avec une touche modern, glace <i>Fiordilatte</i>	1. 2. 3. 9.	€ 8,00

Couvert et Service: € 2,00

**Certains produits peuvent être emballés et / ou stockés dans une atmosphère modifiée*