

Les Entrées



Soupe glacée de tomate,
Stracciatella 24€

Encornet à la romaine,
Tomate câpre & artichaut 28€



Crudo de poisson pays,
Carotte & passion 26€



Ceuf « bio » de Saint-Martin,
Confit de poivrons,
Sauce Romesco 29€



Poulpe braisé à l'aïoli,
Pomme de terre safranées 28€

Arancini poulpe & thon,
Putanesca 22€

Menu enfant

Blanc de volaille, filet de Mahi-mahi,
steak haché ou burger

Garniture au choix : Frites, purée
maison, légumes ou salade mesclun

Boule de glace

18€

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Origines des viandes :
UE, USA, New Zealand & Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande

Les Plats



Les Poissons



Cabillaud piqué au chorizo Ibérique,
Beurre battu citron & coquillages 36€

Daurade coryphène,
Légumes « A la Provençale »,
Emulsion tomate basilic 34€



Steak de thon vierge aux agrumes,
Caviar d'aubergine 38€

Les Viandes



Poitrine de veau confite,
A la sauge & au romarin,
Jus de veau condimenté, pomme purée 35€

Suprême de volaille,
En croûte de noisette du Piémont,
Gnocchi au parmesan & ricotta aux herbes 36€



Filet de bœuf de 180g,
Son jus & pomme purée 49€

Garnitures additionnelles :
Frites, purée maison, légumes, salade mesclun 10€



Sans Gluten



Végétarien

Les Pâtes



Ravioles de langouste pays,
Purée de carottes gingembre, 38€
Beurre de nage au curry



Pappardelle Cacio e Pepe 26€

Les Pièces entières



Epaule d'agneau « Maison Huguenin »,
Légumes primeurs 85€



Quasi de veau de lait rôtie à la marjolaine,
Ecrasé de pomme de terre au citron,
Jus d'olive Kalamata 68€

Sole meunière, câpres & citron 75€

Plateau de fromages affinés 38€

Les Desserts



Macaron glacée au citron 15€

Tiramisu chocolat café Bonifieur 14€

Tatin d'abricot,
Glace yaourt, 14€
Miel de Campêche de La Case aux Epices

Soufflé pistache 15€