

Grande assiette gourmande

Filet mignon en croûte garni de tomate et basilic

**Sauté de gambasse en coque
aromatissé au thym et au citron**

**Gâteau de “brucciu passu” frit,
petit mesclun noisette et noix**

**Meli-melo de légumes croquants,
pesto d’herbe, olives et parmesan**

plat au choix

Selle d’agneau, jus de viande, patate douce et pointe d’asperge

Ragout de râble de lapereau à la tomate et basilic

Confit de canard à l’orange

Filet de boeuf façon Rossini, sauce aux cépes

Pavé de thon mi-cuit au sésame et coriande,
légumes de saison glacé a blanc

Brandade de cabillaud revisitée, purée a l’ail

menu :48 euros

Fromages

Dessert

Menu enfant

Entrée au choix

Ravioles de romans

salade tomates, mozzarella di buffala

Noisettes de melon, jambon de Parme

Plat au choix

Saumon à la plancha, citron, huile d'olive

Entrecôte grillée, pommes rissolées

Poulet rôti, pommes rissolées

Dessert

menu :25 euros