

Carte Printemps

Entrées

DUO D'ASPERGES au Haddock Fumé	24,00 €
RAVIOLES de Céleri à la Truffe	14,00€
FOIE GRAS Chutney Pomme Betterave	24,00 €
TARTARE de Langoustine au Fenouil, Jus Corsé	21,00€

Plats

PAVE DE CABILLAUD Fine Ratatouille, Pesto à l'Ail des Ours	21,00 €
SAINT PIERRE Asperges, Fruits Secs et Nduja	28,00 €
FILET DE BOEUF Façon Rossini, Purée de Pomme de Terre Maison	30,00 €
RIS DE VEAU Asperges Fèves et Petits Pois	24,00 €
QUASI DE VEAU en Croûte de Champignons	22,00€
VOLAILLE FACON MILANAISE Escalope de Volaille Panée, Pâtes Sauce Tomate	18,00 €
GAMBAS Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Gambas flambées	19,00€
POLPETTE Spaghetti Sauce Tomate, Boulettes de Bœuf et Porc	15,00 €
DEL CAPO Linguine à la Truffe, Crème, Lardons	21,00€
RISOTTO aux Asperges Ecume de Vanille	18,00€

Desserts

FROMAGE Assiette de Fromages Affinés du Terroir	12,00€
STREUSEL Poire et Chocolat	10,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS Fruits Frais du Moment et son Sirop	8,00 €
TIRAMISU Le Classique au Café ou Revisté à la Pistache	10,00€
TARTE SOUFFLEE Rhubarbe et Fruits Rouges	12,00€
FINGER Chocolat et Praliné Pécan	12,00€
DAME BLANCHE 3 Boules Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly	9,00€
AMARENA 3 Boules Glace Amarena, Cerise Griottes, Chantilly	8,00€
GLACE AU CHOIX	2,50 €