

Carte Printemps

Entrées

LANGOUSTINE EN 3 FACONS	22,00 €
<i>Raviole et Bisque, en Chapelure et Carpaccio</i>	
FOIE GRAS POELE	21,00 €
<i>Foie Gras de la ferme des Saturnins (55) , Sabayon d'Asperge, Réduction de Marsala et Crumble de Grana Padano</i>	
POULPE CONFIT	19,00 €
<i>Crémeux Raifort, Fenouil de la Nonna et Caviar d'Anchois</i>	
TRIO D'ASPERGES	18,00 €
<i>Confiture de Pesto, Purée de Citron Confit de Sicile et Pommes en Julienne</i>	

Plats

BAR ROTI	22,00 €
<i>Crème Petits Pois, Beurre Blanc à l'Estragon</i>	
CABILLAUD	23,00 €
<i>Poélé, Sauce à L'aneth et Purée d'Asperges</i>	
TRUITE SAUMONNEE	21,00 €
<i>Tombée de Fenouil et Herbes Fraiches au citron Vert</i>	
SAINT PIERRE ROTI	27,00 €
<i>Mousseline de Pommes de Terre au Lait de Coco et Salsa de Mangues</i>	
FILET DE BOEUF	32,00 €
<i>Asperges Vertes à la Truffe, Pommes Vitelotte</i>	
MI CUIT DE VEAU	22,00 €
<i>Pavé de Veau, Risotto de petit Epeautre, Carottes Fanes glacées</i>	
SOURIS D'AGNEAU	23,00 €
<i>Jeunes Légumes printaniers, Jus au miel de Romarin</i>	
Primi	
GNOCCHI 4 FROMAGES	16,00 €
<i>Noix Caramélisées, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola, Parmiggiano</i>	
MAFALDINE AL RAGU	16,00 €
<i>Effiloché de Boeuf, Sauce Tomate</i>	
GAMBAS	19,00 €
<i>Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Gambas Flambées au Cognac</i>	
SPAGHETTI CARBO DI CASA	16,00 €
<i>Jaune d'Œuf Pecorino, Guanciale</i>	
POLPETTE	16,00 €
<i>Penne Sauce Tomate, Boulettes de Boeuf & Porc</i>	
DEL CAPO	21,00 €
<i>Linguine à la Truffe, Crème et Lardons</i>	
RISOTTO	19,00 €
<i>Asperges Blanches et son Emulsion Vanillée</i>	

Desserts

FROMAGE	12,00 €
<i>Assiette de Fromages Affinés du Terroir (Ferme du Buzion 54)</i>	
PROFITEROLLES	10,00 €
<i>Crème à la pistache de Bronte, Coulis de Chocolat Blanc et Eclats de Pistaches Caramélisées</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,00 €
<i>Fruits Frais du Moment et son Sirop</i>	
TIRAMISU	8,00 €
<i>Le Classique au Café</i>	
DOLCE MOKA	12,00 €
<i>Panna Cotta au Café, Crème montée Vanillée à l'Amaretto et Cacao en Poudre, Grain de Café au Chocolat</i>	
JARDIN D'AGRUMES	10,00 €
<i>Biscuit Breton, Ganache au citron Cedrat, Gel Pamplemousse, Cress Accla et Segment d'Agrumes Frais</i>	
DAME BLANCHE	9,00 €
<i>3 Boules Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
DOUCEUR RHUBARBE LAVANDE	12,00 €
<i>Façon clafoutis, Framboise, Rhubarbe & Lavande</i>	
GLACE AU CHOIX	2,50 €
<i>GLACES: Vanille, Chocolat, Tiramisu, Straciatella, Café SORBETS: Framboise, Citron, Passion</i>	