

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>Crèmeux 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 €
Crème Petits Pois, Beurre Blanc à l'Estragon

CABILLAUD 23,00 €
Poêlé, Sauce à L'aneth et Purée d'Asperges

TRUITE SAUMONNEE 21,00 €
Tombée de Fenouil et Herbes Fraiches au citron Vert

SAINT PIERRE ROTI 27,00 €
Mousseline de Pommes de Terre au Lait de Coco et Salsa de Mangues

FILET DE BOEUF 32,00 €
Asperges Vertes à la Truffe, Pommes Vitelotte

MI CUIT DE VEAU 22,00 €
Pavé de Veau, Risotto de petit Epeautre, Carottes Fanes glacées

SOURIS D'AGNEAU 23,00 €
Jeunes Légumes printaniers, Jus au miel de Romarin

Primi

GNOCCHI 4 FROMAGES 16,00 €
Noix Caramélisées, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola, Parmiggiano

MAFALDINE AL RAGU 16,00 €
Effiloché de Boeuf, Sauce Tomato

GAMBAS 19,00 €
Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Gambas Flambées au Cognac

SPAGHETTI CARBO DI CASA 16,00 €
Jaune d'Œuf Pecorino, Guanciale

POLPETTE 16,00 €
Penne Sauce Tomato, Boulettes de Boeuf & Porc

DEL CAPO 21,00 €
Linguine à la Truffe, Crème et Lardons

RISOTTO 19,00 €
Asperges Blanches et son Emulsion Vanillée

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, Stracciatella, Café SORBETS: Framboise, Citron, Passion</i>	