



Le chef élabore ses plats basés sur des produits frais et de saison



## Nos petits plaisirs à partager

Croque à la Truffe et vieux Comté

**22,00€**

Moules farcies et gratinées, cèpes, persillade

**20,00€**

## Nos Entrées

Ceviche de maigre et crevettes grises, leche de tigre

**18,00€**

Brouillade d'œuf Bio au corail d'oursin et ses mouillettes au saumon fumé et herbes fraîches

**19,00€**

Mille-feuille de Crabe et guacamole, sauce ponzu et sésame

**20,00€**

Petit tartare de veau légèrement fumé, nuage de burrata et condiments

**21,00€**



## Nos Plats

### Notre plat végétarien

*Laitue romaine grillée, morilles, artichauts, asperges et tomates bonbons*

**28,00€**

### Pavé de maigre rôtie, légumes de Printemps glacés

*Velouté de cresson et condiment kumquat*

**32,00€**

### Poêlée d'encornets en persillade

*Arancinis Nduja et anchois, écume marinière au citron*

**34,00€**

### Tortellis de gambas, asperges et petits pois

*Jus de crustacés infusé à la fève de Tonka*

**38,00€**

### Paleron de bœuf Black Angus et os à moelle

*Comme un bœuf carotte, gnocchis à la romaine et jus au raifort*

**42,00€**

### Wellington d'agneau

*Agneau confit et rosé, capuccino de pommes de terre, salade croquante et jus au thé fumé*

**78,00€** pour 2 pers

**39,00€** pour 1 pers

## Nos fromages

### Assiettes de fromages affinés

*Chèvre frais du Var, miel à la truffe et salade de jeunes pousses*

**14,00€**

*Chèvre frais du Var truffé, miel à la truffe et salade de jeunes pousses*

**18,00€**





## Nos Desserts Maison

<b>Baba poché au Rhum</b> <i>Gel Manzana, cristalline et batônnets de pomme granny</i>	<b>13,00€</b>
<b>Panettone perdu, caramel au beurre salé</b> <i>Syphon riz au lait et glace vanille</i>	<b>14,00€</b>
<b>Le nuage chocolat 64%</b> <i>Granola framboise et son sorbet coco</i>	<b>15,00€</b>
<b>Palette de glaces ou sorbets maison</b> <i>Glaces – Vanille, caramel beurre salé, coco</i> <i>Sorbets – Chocolat, citron basilic, fruits rouges, mangue</i>	<b>14,00€</b>

