



## La Carte

### Les entrées

<i>Œuf parfait, brunoise de chorizo, crème de butternut et asperge verte</i>	8.50 €
<i>Tartelette au saumon fumé à chaud, radis et fenouil</i>	9.50 €
<i>Asperges blanches, pancetta, citron rouge de Nice et kalamansi</i>	11.50 €
<i>Tataki de bœuf, sauce ponzu, crudités à la japonaise</i>	12.00 €

### Les plats

<i>Queue de lotte rôtie, sauce crustacés, poêlée de légumes verts et riz kamalis</i>	19.00 €
<i>Filet de dorade royale, risotto au jus de bouillabaisse, fenouil et tomates-cerises rôties</i>	23.00 €
<i>Cuisse de canard confite, sauce aux fruits rouges et purée de pommes de terre</i>	19.00 €
<i>Epaule d'agneau confite aux herbes fraîches, jus rôti, gratin dauphinois et carottes glacées</i>	24.00 €
<i>Faux-filet de bœuf charolais, sauce chimichurri, mesclun et frites fraîches</i>	27.00 €
<i>Risotto aux légumes de saison et au safran</i>	16.00 €

### Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Ile flottante aux pralines roses</i>	8.50 €
<i>Gochtial façon pain perdu, glace caramel au beurre salé</i>	9.50 €
<i>Cheesecake au pomelo</i>	11.00 €
<i>Tartelette au chocolat Guanaja, sorbet et espuma framboise</i>	11.00 €
<i>Café gourmand</i>	7.00 €
<b>Glaces et sorbets</b>	<i>la boule 2.75 €</i>
<i>Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café, maron, figue, citron jaune, citron vert, pomelo, cassis, framboise, ananas, mangue, noix de coco, poire, pomme verte, agrumes-verveine, melon</i>	

**Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.**

**La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies**

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*