


## NOTRE CARTE

Tomates du pays, pappa al pomodoro,  
espuma de burrata et crumble d'olives taggiasche 

22

Tournedos de daurade cuit à basse température,  
farce de langoustines, palourdes et tomates confites

26

Millefeuille de légumes d'été, œuf parfait bio, espuma de parmesan 

28

Pappardelles farcies à l'espadon, aubergines, citron et népita

32

Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois, crémeux de petits pois,  
légumes de saison et jus d'agneau maison

36

Entrecôte Black Angus (350 g), pommes de terre grenailles, sauce du moment

42

### NOS DESSERTS

13

Véritable baba au rhum  
crème intense aux agrumes

Lingot

crémeux à la vanille de Madagascar  
et noix de pécan

Chou chocolat combava

cœur fruit de la passion

### NOTRE MENU ENFANT

15

Sirop (au choix)

Steak haché du boucher (120g) & frites

**ou**

Pinsa façon Margherita

Deux boules de glace au choix  
(chocolat, vanille ou fraise)

**ou**

Brownie maison et sa boule de glace

“Toute notre carte est faite maison, avec soin et passion”

Toutes nos viandes sont d'origine UE

*Prix nets TTC, service compris*

*N'hésitez pas à solliciter notre personnel de salle pour connaître les allergènes*