



## NOS ENTREES

Le Chef vous propose sont entrée du moment.....

La Focaccia à la Truffe	26€00
Assiette d'Antipasti à l'Italienne	
1personne	18€00
2personnes	28€00
Carpaccio de Betterave et Oranges, espuma de Stracciatella	18€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne.	24€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne XL.	30€00
Sardine sur tartine de campagne au guacamole	20€00
Tartare de Saumon, pommes Granny Smith crème de Philadelphia	18€00
Moules farci à la Provençale.....12 pièces....	20€00
Trio de Champignons poêle et son œuf mollet	18€00



## **NOS VIANDES ET POISSONS**

L'épaule d'agneau confite à partager et petits légumes du moment	
Pour 2 personnes	60€00
Pour 1 personne	35€00
L'incontournable Tartare de Bœuf au couteau, pommes de terre rattes	26€00
Grenadin de veau jus de veau en croute de tapenade	30€00
Brochette de Magret de Canard sauce Satay	30€00
Râble de lapin en civet et pommes de terre sautées	28€00
Lotte rôtie sauce à l'ail noir, légumes du marché	30€00
Tournedos de saumon aux girolles poêlées sauce curry orange	30€00
Vol au vent de gambas champignons et légumes de saison	30€00
Filet de Rouget, polenta snackée sauce a l'encre de seiche noir	32€00
Burger de pois chiche a la coriandre et poivrons confits.....(vg)	20€00

## **NOS PATES FRAICHES MAISON**

Les incontournables Raviolis frais à la truffe Noire	28€00
La raviole ouverte aux fruits de mer	22€00
Paccheri sauce aux cèpes et parmiggiano	22€00
Rigatoni à L'Alfredo	20€00
Lasagne fraiche à la bolognaise	20€00



## **NOS DESSERTS & FROMAGES**

Le chef vous propose un «dessert du moment »	14€00
Le Véritable baba à la crème d'Amarena	14€00
Tarte Tatin pommes, glace vanille	12€00
Sphère fourrée à la mousse chocolat	12€00
Pavlova fraise, chantilly et son coulis chocolat	12€00
Big Tarte Citron Meringue à l'Italienne	15€00
Carpaccio de fruits frais et son sorbet	12€00
Tiramisu du moment	12€00
Méli-mélo de sorbets selon vos goûts et ses coulis fruits rouges	12€00
3 boules aux choix : Citron, citron vert, cassis, mangue, framboise, ananas et poire	
Champagne Gourmand	16€00
Café Gourmand	14€00
Sélection de Fromages de France et confiture de Figues	15€00



## **MENU DES 4 DAUPHINS**

Entrée, Plat, Dessert 45€00. Entrée, Plat 40€00. Plat, Dessert 36€00

### **ENTREE**

Carpaccio de betterave et orange, espuma de stracciatella

Ou

Trio de champignons et œuf mollet

### **PLAT**

Rigatoni à l' Alfredo

Ou

Râble de lapin en civet, pommes de terre sautées

### **DESSERT**

Tarte Tatin pommes, glace vanille

Ou

«Dessert du moment »

---

## **MENU MAZARIN**

Entrée, plat et dessert...38€00

### **ENTRÉE**

Sardine sur tartine de campagne au guacamole

### **PLAT**

Lasagne Bolognaise

### **DESSERT**

«Dessert du moment »

---

## **Pour Nos Jeunes Convives**

Plat et Dessert 18€00 (Servi Jusqu'à 12ans)

(Poisson ou Pièce de Bœuf, Ecrasé de Pomme de Terre, Pâtes ou Légumes)

---

## **FORMULE DEJEUNER**

(Sauf le Samedi, Soir et Jours Fériés)

Plat du Jour 18€00

Entrée du jour, Plat du Jour 20€00 ou Plat du jour, Dessert du jour 20€00

Entrée, Plat et Dessert du Jour 28€00