



NOS ENTREES

La Focaccia à la Truffe noire.	26€00
Assiette d'Antipasti à l'Italienne	
1 personne	18€00
2 personnes	28€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne.	24€00
Brouillade à la Truffe Noire & son pain de Campagne XL.	30€00
Gaspacho concombre, avocat & dés de féta, parfum combawa.	20€00
Salade de poulpe rôti acidulée et ses pommes de terre aux épices Thai.	20€00
Chou-fleur rôti à basse température, copeaux de bresaola & Topping de citron.	18€00
Crème de petit pois aux copeaux de truffes & burratina.	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 au romarin.	26€00
Aumônière de Canard aux figues, jus oriental.	30€00
Milanaise de Cote d'Agneau, salsa Mexicaine.	32€00
Tempura de Sardine de Méditerranéen fraîches.	30€00
Filet de Saint Pierre & sa fondue de poireaux et moules, sauce beurre blanc.	32€00
Rosace de choux & saumon, sauce Meurette.	30€00

NOS PATES FRAICHES MAISON

Les incontournables Raviolis frais à la truffe Noire	28€00
Calamarata, tomates cerises & calamars aillés.	22€00
Lasagnes fraîches forestières.	22€00
Bucatini aux dés de courgettes & scampis.	24€00
Poêlée de pâtes & légumes du marché (végétarienne).	20€00



NOS DESSERTS & FROMAGES

Le chef vous propose un « dessert du moment »	12€00
Le Véritable Baba au rhum et sa chantilly, glace caramel beurre salée.	14€00
Cappuccino passion	12€00
Fraises marinées à la fève de Tonka, espuma de stracciatella.	12€00
Le Rochet tout chocolat.	12€00
Knafeh & sa glace pistache.	14€00
Cheesecake San Sebastião cœur framboise.	12€00
Affogato glace Café et chantilly.	12€00
Méli-mélo de sorbets selon vos goûts et son 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

Gaspacho de concombres et avocat dés de Feta, parfumé aux combawa.
Ou

Salade de poulpe rôti acidulée et ses pommes de terre aux épices Thai. **PLAT**

Lasagnes fraîches Forestières
Ou

L'incontournable tartare de bœuf au couteau, pommes de terre au romarin.

DESSERT

Affogato au café et chantilly
Où
« Dessert du moment »

MENU MAZARIN

Entrée, plat et dessert...38€00

ENTRÉE

Chou-fleur rôti à basse température, copeaux de bresaola & Topping de citron.

PLAT

Lasagnes fraîches Forestières.

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 23€00 où

Plat du jour, Dessert du Jour 23€00

Entrée, Plat, Dessert du Jour 28€00