



Cuisine entièrement 'faite Maison'

POUR COMMENCER

| | |
|---|------|
| <i>Duo de saumon frais et fumé par nos soins, salade de poulpes aux fines herbes et copeaux de Grana Padano, crème d'aneth acidulée</i> | 21 € |
| <i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, salade de jeunes pousses et légumes croquants</i> | 18 € |
| <i>Saint Jacques rôties sur son risotto safrané aux coquillages, velouté d'oursin et œuf de saumon</i> | 24 € |
| <i>Composition de homard et caviar d'aubergine à la coriandre fraîche, crème mousseuse à l'aneth, duo de saumon fumé et Arënkha</i> | 30 € |
| <i>Marbré de foie gras de canard à la compotée de figes et cannelle, gelée de raisin noir, bouquet de doucette</i> | 27 € |
| <i>Lumaconi « Garofolo » farci de ricotta, langoustines et artichauts, bisque de crustacée, copeaux de parmesan frais</i> | 22 € |
| <i>Carpaccio de bœuf à l'huile de thym, mousse d'aubergine aux fines herbes et huile d'olive, salade de jeunes pousses et câpres grappe</i> | 22 € |

Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires

Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins

Les prix sont nets, service compris