



ENTRÉES:

Le Foie Gras

De Canard Maison cuit en terrine de porcelaine, accompagné d'un Chutney de Myrtilles **19,00**

La Tomate

En déclinaison de textures, Bœuf en Gravlax, Espuma Bufala **15,00**

Le Thon

En Tartare, Garniture d'une Salade Niçoise, Pain Bagnat maison à l'Huile d'Olive **15,00**

PLATS:

Le Bœuf Angus

Rumsteck de Black Aberdeen grillé, Lard Di Colonnata, Courgette à l'Huile d'Ail, Jus aux Olives Kalamata, Toast de Tapenade de Tomates, Frites maison à la graisse de Bœuf **28,00**

Le Bar

Cuit à l'unilatéral, Ravioles aux Moules, Coques au Vin Blanc, Fenouil rôti à l'Aneth, Sauce façon Cioppino, Huile au Basilic **28,00**

L'Agneau

Le Filet et la Côte cuits sur le grill, Caviar d'Aubergine acidulé, Gnocchis et Copeaux de Beaufort d'été, Jus d'Agneau, Emulsion à l'Ail **35,00**

DESSERTS:

Prune Flavor King, Amandes, Passion **8,50**

Millefeuille **Framboise**, Marbré Glacé Citron – Framboise **8,50**

Dôme au **Chocolat**, Crème **Pralinée**, Crème glacée **Caramel** – **Beurre Salé** **9,00**

Prix Nets, Service compris