



ENTREES

Burrata des Pouille, petite ratatouille, fleur de sel de Guérande, roquette, huile d'olive A.Munoz et focaccia.	16
Foie gras de canard de la Maison Rougié aux truffes, salade de jeunes pousses à l'huile de Noix	23
Saumon mariné, crème citronnée au mascarpone, oeufs de hareng et oeufs durs	26
Salade de jeunes pousses, tomates séchées, pignons de pin, légumes marinés, Pecorino AOP, vinaigre balsamique et focaccia	15
Ceviche de daurade, pastèque, oignons cébettes, pignons de pin, coriandre et sucrine	16
Charcuterie Italienne tranchée finement, Spianatta épicée, mortadelle pistachée, jambon blanc truffé et jambon de Parme, légumes marinés, parmesan reggiano et focaccia	16

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse, petite ratatouille aux olives taggiasches	24
Thon rôti à l'huile d'olive vierge, émulsion gorgonzola, gremolata citron orange et amande blanche, polenta crémeuse	26
Dos de cabillaud en aïoli, pommes de terre safranées et petits légumes, aïoli et croutons servis à part	28
Côte de veau fermier à la truffe d'été, polenta crémeuse	36
Suprême de volaille fermière de la Maison Mieral, rôti au basilic, confit de légumes niçois	25
Entrecôte 250 gr. pommes de terre sautées, sauce tartare et salade verte	29

