



## LA CARTE

### Nos Entrées

Pétales de Tomates, péquillos grillés, petits croûtons et fines feuilles de Morue	16 €
Gnocchi farcis au pesto, crème de parmesan	18 €
Mozzarella de Bufflone en croûte puis frite, copeaux de « Pata Negra »	19 €
Tartare de Dorade façon Céviche, mangue, citron vert et oignons doux	20 €
Avocat surprise, Quinoa noir, Brochettes de Gambas et jus de Carapace	21 €
Foie gras de canard mi-cuit maison et son chutney de figues	22 €
Lobster Rolls de Homard et Saumon fumé, façon street food sauce cocktail	24 €

### Terre et Mer

Poêlée d'encornets, sauce homardine sur un tian de légumes	20 €
Filet de Loup en papillote transparente, pommes de terre Vitelotte, Fenouil et courgettes	26 €
Lotte à la Provençale, jus réduit de soupe de poissons, sauce rouille et croûtons	26 €
Souris d'Agneau cuisinée comme un Tajine, Amandes et Abricots	19 €
Fricassée de Lapin à l'italienne, petits oignons, fèves et olives Taggiasche	20 €
Pièce de Bœuf choisie grillée, pommes paillasson, légumes en tempura	24 €

### L'Assiette de Fromages 6 €

### Nos Desserts 8 €

Coulant au chocolat

Notre vitrine (*selon inspiration du jour*)