

Méditerranéen

Issue du mariage culinaire de la grande bleue, notre chef Aurélien Silve a élaboré une carte alliant toutes les saveurs et parfums du bassin méditerranéen.



Entrées

- | | |
|--|------|
| Carpaccio de bœuf,
roquette et copeaux de Parmesan 24 mois | 16 € |
| Salade Caesar | 16 € |
| Tartare de bar au citron Bergamote | 18 € |
| Burratina, courgettes grillées à la braise,
vinaigrette d'olives noires | 14 € |
| Dégustation de mezze
(Tarama / Tzatziki / Houmous / pain Pita) | 16 € |
| Jambon Iberique Belotta | 22 € |

Poissons

Tentacules de poulpe grillées, mousseline de panais au Curcuma	28 €
Filet de bar snacké, crème de Tahin	22 €
Steak de thon de Méditerranée sauce vierge à l'italienne	29 €

Viandes

Tartare de Bœuf charolais au couteau	19 €
Suprême de poulet fermier, cuit dans la braise, jus aux câpres	21 €
Souris d'agneau confite 7h façon Tajine	26 €
Filet de bœuf, sauce poivre noir sauvage	32 €
Côte de veau cuite au grill, beurre d'ail rose AOP	26 €

Garnitures

- Écrasé de pomme de terre Caesar
- Écrasé de pomme de terre Caesar truffé +10€
- Grillade de légumes de saison
- Mesclun de jeunes pousses
- Pommes frites fraîches maison

Desserts

Tarte citron meringuée crèmeux citron et citron noir	10 €
L'esprit chocolat Brownie, crème chocolat compotée de framboises et fraises	9 €
Crème Brûlée Pëje Vanille, compotée de fraises et de rhubarbe	10 €
La Belle « Anna Pavlova » aux fruits rouges	9 €
Le fraisier Topkapi	9 €
Café des Gourmands	9 €

Champagnes

Moët & Chandon	90 €
Taittinger Brut Prestige	90 €
Taittinger Rosé	115 €
Perrier Jouët Blanc de Blancs	170 €
Perrier Jouët Belle époque	290 €
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs	290 €
Bollinger Grande Année 2002 / 2004	280 €
Dom Perignon	290 €
Cristal Roederer	300 €