

LE MENU GOURMAND

40 Euros

Tous nos plats peuvent être pris à la carte :



16 €.

Poules de Méditerranée en salade aux aromates et poivrons confits
Fresh Mediterranean octopus salad with aromatic and candied red pepper

OU

Fricassée d'artichauts violets cuits en Barigoule, lard fumé et copeaux de parmesan
Roasted local artichokes with bacon and slices of Italian cheese



25 €.

Noix de St Jacques rôties aux épices douces et fondue de fenouil
Roasted fresh scallops with soft spices and stewed fennel

OU

Rognons de veau poêlés, jus aux truffes et polenta Taragna crémeuse
Roasted veal kidneys with truffle sauce and creamed "polenta"



9,50 €.

Crumble de pomme et banane aux céréales, crème glacée à la banane
Apple and banana crumble with cereals and banana ice-cream

OU

Minestrone de fruits exotiques parfumé au basilic et sorbet mangue
Chilled fresh fruits salad in a fruit juice with basil and mango sorbet

