



Notre Carte de l'Été
(Chef de Cuisine - Patrice Durand)

Pour commencer

César Blizzard 1963	22 Eur
Gaspacho de Tomates Ananas, Condiment Basilic et tapenade	18 Eur
Homard snacké aux piments Aji Amarillo, Mangue, Coriandre, pain BAO	27 Eur
La Soupe au Pistou comme à Pigna	18 Eur
Vitello Tonnato, câpres, Parmesan et Riquette	23 Eur
Ceviche de Dorade et Gambas, Lèche Aji Limo, coriandre Thai	22 Eur
Émietté de Tourteau, Avocat, Croquant Sarrasin	26 Eur
Effeuillé maison de Thon cuit au naturel, Tomates Arc en ciel, Olives Kalamata	22 Eur
Persillé de Jambon, Pain grillé, Gribiche	20 Eur
Pappardelle de Courgette en Salade, Brousse de Brebis, La Fleur en Beignet	22 Eur

Pasta et Riz

Paëlla à ma façon, aux fruits de Mer et Chorizo	28 Eur
Rigatoní Alla Norma	26 Eur
Gyoza de Poulet, Herbettes	22 Eur
Feuille de Lasagne Al Ligurienne, Tomate Basilic	26 Eur
Homards en Risotto Acquerello	30 Eur



Poissons et Viandes (origine Europe et USA)

Darne de Turbot Meunière aux Câpres, Pomme purée, Olives Taggiasche	37 Eur
Poulpe à la plancha façon Nikkeï, Barigoule de Légumes d'été	32 Eur
Aller-retour de Thon Rouge, Sucrine à la plancha, Salsa de Tomates, Riz sauté	35 Eur
Sole Meunière, Jeunes pousses d'Épinard	36 Eur
Skewer de St Jacques, Ratatouille Provençale	34 Eur
Tartare de Bœuf au couteau « smoked & spicy », Frites, Salade	31 Eur
Piccata de Veau « al limone », Pomme purée	33 Eur
Côtes d'Agneau Furikaké « Du bout des doigts », Pois verts Menthe Verveine	31 Eur
Demí Volaille Fermière rôtie au citron confit, Grenailles au Romarin	34 Eur
Pulled Pork, légumes fumés rôtis	30 Eur

Uniquement le soir

Tartiflette Un Gros Gratin Dauphinois crémeux légèrement relevé avec Lardons et Oignons rissolés sur lequel fond un Reblochon Fermier accompagné d'une Salade	32 Eur
Fondue Savoyarde Moitié-Moitié Accompagnée d'une Salade	(min 2 pers.) 35 Eur/pp

Lomo de Bœuf Séché 15 Eur



Desserts

Buffet de desserts (uniquement le midi) 17 Eur

Uniquement le soir

La Pêche et le Thym 14 Eur

Chocolat, Noisette & Amande 14 Eur

Fruits Rouges, Fromage blanc & Vanille 14 Eur

Sablé Abricot, Glace Vanille 14 Eur

Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise 14 Eur

Tarte du jour 14 Eur

Assiette de Mangues fraîche ou Ananas 14 Eur

Assortiment de Mochis glacés (4 pièces) 14 Eur

vanille	Thé Matcha	Yuzu
Framboise	Pistache	Litchi
Mangue-Passion	Sakura	

Crèmes Glacées et Sorbets

Nous préparons chaque jour, selon des méthodes traditionnelles,
des Crèmes Glacées onctueuses et des Sorbets Fruités.

Le parfum 4 Eur

Crèmes Glacées

vanille, Café, Chocolat Noir, Pistache, Amande

Sorbets

Fraise, Framboise, Pêche, Citron, Coco, Myrtille