



Carte Déjeuner

Chef de Cuisine : Patrice Durand

Pour Commencer

Minestrone de Légumes	23€
Salade César Blizzard 1963	28€
Endives Rouges et Chicorés, Cecina Grande Réserve	32€
Haricots Verts tièdes, Ventrèche de Thon	28€
Tramezzini de Saint Jacques fumées, Avocat rôti à la Flamme	32€
Émietté de Tourteau, Avocat et Pomme Verte	36€
Tartare de Thon Rouge et Gamberoni	36€
Lobster Roll, Moelleux et Croustillant	37€
Pizzetta blanche, Copeaux de Truffe Noire	37€
Pizzetta tomate Buratina, Basilic	27€

Les Pâtes

Pennette à La Norma, Burratina	29€
Spaghettis aux Pleurotes, Persil simple	31€
Linguine Homard et Supions	37€
Gratin de Rigatoni, Truffe Noire, voile de Beaufort	38€

Poissons

Dos de Cabillaud rôti, Grenailles et Salicornes	37€
Poulpe Nikei grillé, Légumes rôtis	37€
Calamar, Gambas, Homard, Bouillon et Infusion de Citron	40€
Gratin de Dorade, Beurre Blanc Basilic	39€
Sole Meunière, Jeunes épinards sautés	56€

Viandes

Short Ribs de Boeuf Angus BBQ, Crispy potatoes	33€
Tartare de Bœuf au couteau légèrement fumé, Pommes Allumettes	34€
Milanaise « Oreille d'Éléphant », Spaghettis Pesto, piquillos	48€
Paillarde de Volaille, persillade citronnée, Pomme purée	40€
Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Jeunes Poireaux et Courgettes	39€
Joue de Bœuf Braisée, Carottes Chantenay Cumin	38€
Buffet de Fromages et Desserts	17€