

ENTRÉES

_ LA BROCHETTE DE CREVETTES	16€
grillée avec du maïs et des corn flakes, crémeux de parmesan	
_ LA SALADE TIÈDE DE SEICHE	15€
avec lentilles et gel de citron sur brocoli à la crème	
_ LE CALMAR FARCI	17€
avec du nduja et de la pomme granny smith sur une crème de pois chiches et de romarin	
_ LE FLAN D'ASPERGES	14€
sur une fondue de camembert et chorizo en croûte	

PASTA

_ PACCHERI DI GRAGNANO	20€
avec du pieuvre, des tomates séchées, des olives et basilic liquide	
_ LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA	22€
avec de palourdes, d'artichauts d'albenga et d'œufs de mulot	
_ LE TROFFIETTE <i>(fait maison)</i>	19€
avec velouté de navet, du filet de rouget et des éclats d'amandes grillées	
_ LA LASAGNETTA <i>(fait maison)</i>	18€
avec chou de savoie, lardons et béchamel avec fromage raschera a.o.p.	

PLATS PRINCIPAUX

_ POISSONS FRITE	25€
calamars, crevettes et légumes en tempura	
_ FILET DE POISSON	25€
au jus de clémentine, morceaux de mangue et la poudre d'olive	
_ CABILLAUD EN PAIN DE MAÏS	20€
à la crème de brocoli avec anchois et tomates caramélisées	
_ LE FILET DE BŒUF	28€
avec des artichauts d'albenga et de la polenta croustillante, sauce bordelaise	

DESSERTS

_ MOUSSE	10€
de poires, yuzu et thé vert avec salade de fruits d'hiver	
_ BÛCHE	10€
avec fruits noirs et ganache aux marrons avec glace épicée	
_ INTENSÉMENT CHOCOLAT	10€
mousse au chocolat noir sur sablé de sarrasin et cacao	
_ MOUSSE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	10€
au confit de fruits exotiques sur biscuit parfumé au rhum et au miel	
_ DÉLICE DE FEUILLETÉE	10€
aux parfums d'agrumes avec une crème à la fleur d'oranger et des pistaches	

tous les desserts, glaces et sorbets sont faits maison

service: 2.5€