

# ENTRÉES

- \_ LA BROCHETTE DE CREVETTES 15€  
grillée avec du maïs et des corn flakes, crémeux de parmesan
- \_ LA SALADE TIÈDE DE SEICHE 15€  
avec fenouil, céleri, flocons de parmesan et olives noires
- \_ LE FILET DE ROUGET 16€  
en croûte de panko sur une soupe de fruits de mer
- \_ LE CALAMARET RÔTI 15€  
avec de la crème de topinambours et de la julienne de chorizo
- \_ LE FLAN AUX CHAMPIGNONS 15€  
sur fondue de fromage 'raschera' à la truffe

# PASTA

- \_ I PACCHERI 19€  
avec poulpe et basilic liquide
- \_ LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA 19€  
avec de palourdes, asperges de mer et des œufs de mullet
- \_ GNOCCHI DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES *(fait mason)* 18€  
avec fondue de fromage 'blu di langa', dés de potiron et noix grillées
- \_ RAVIOLI DE VIANDE RÔTIE *(fait mason)* 18€  
sur mousse de pommes de terre, sauce aux myrtilles et pignons  
de pin grillés

# PLATS PRINCIPAUX

_POISSONS FRITE	25€
calamars, crevettes et légumes en tempura	
_FILET DE POISSON	25€
en croûte de sésame et de graines de lin sur une crème de céleri-rave au curcuma	
_LA ROULADE D'ESPADON	25€
avec aubergines et crevettes, velouté de petits pois et de pommes de terre au romarin et au citron	
_TAGLIATA DE BŒUF	23€
avec sauce à la moutarde de Dijon et salade de chou, carottes et yaourt	

# DESSERTS

_MOUSSE	9€
de poires, yuzu et thé vert avec salade de fruits d'hiver	
_LA BÛCHE	9€
de clémentines et de marrons avec une glace aux épices	
_LA FRANGIPANE CRÉMEUSE	9€
avec mousse à la vanille de Madagascar et myrtilles confites	
_LE TOUT-CHOCOLAT	9€
au chocolat noir et au lait, caramel de fruits de la passion et à son sorbet	
_CHOCOLAT DE CARMEL SALÉ	9€
avec mousse à la vanille, compote de mûres et sorbet à la noix de coco	

