

« La Carte Les Pieds dans L'Eau »

Marc DACH vous propose au déjeuner

ENTRÉES FROIDES

	<i>Euros</i>
<i>Crème Vichyssoise Froide aux Pointes d'Asperges et Jus de Truffe Gressins au Parmesan et Jambon de Parme</i>	28.00
<i>Gâteau de Légumes en Clin d'œil à Roger Vergé, Coulis de Tomates au Thym Roquette, Fougasse « Ail-Basilic »</i>	23.00
<i>Daurade en Céviche au Lait de Coco Frais, Citron Vert et Gingembre Concombre, Carotte, Tomate et Coriandre Feuilles</i>	29.00
<i>Vitello-Tonnato, Sauce au Thon à l'Huile Cœur de Céleri Branche, Parmesan et Câpres</i>	26.00

ENTRÉES CHAUDES

<i>Bouillon de Crevettes et Herbes Thai, Ailes de Poulet et Nouilles</i>	32.00
<i>Risotto Carnaroli à la Truffe d'Eté, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive</i>	29.00
<i>Moules Cuites en Cocotte, Marinière ou à la Crème, Pommes Frites</i>	28.00
<i>Spaghetti ou Penne à votre Convenance : A la Bolognese, All'Arrabbiata, à la Napolitaine ou Basilic Frais</i>	26.00

POISSONS (Selon Arrivage)

<i>Sardines Grillées Entières, Sauce Vierge aux Herbes Fraîches, Citron au Sel Pommes de Terre Frites</i>	32.00
<i>Daurade Royale Rôtie en Filet à l'Huile d'Olive, Tomate-Basilic Marmelade d'Oignons Doux et Bulbe de Fenouil Braisé</i>	54.00
<i>Filets de Sole Cuits Meunière aux Petites Câpres et Beurre Citronné Carottes des Sables Glacées, Pommes de Terre Rattes</i>	62.00
<i>Loup de Pleine Mer en Pavé à la Plancha, Coulis de Tomates Ratatouille du Pays Niçois, Blinis de Semoule de Blé Dur</i>	61.00
<i>Loup Sauvage Entier en Croûte de Sel ou Grillé au Bois de Fenouil Sec Beurre Blanc, Légumes de Saison</i>	(les 100g) 17.00 (pour 2 personnes) 45mn d'attente
<i>Homard Bleu de notre Vivier Grillé en Carapace, Coulis de Crustacés Riz et Légumes de Saison</i>	(les 100g) 16.00

VIANDES DE NOS RÉGIONS

Euros

<i>Filet d'Agneau au Citron et Gousses d'Ail, Jus aux Olives Noires et Tomates Rôties Pousses d'Épinards, Raisins Secs et Panisses Dorées</i>	52.00
<i>Aile de Volaille de Bresse « Miret » Rôtie, Jus à l'Estragon Crémé et Champignons de Paris Artichaut Violet, Courgette Ronde et Oignon Fane Cuisinés</i>	48.00
<i>Filet de Bœuf « Limousin » Poêlé, Sauce Daube au Vin Rouge et Agrumes Tagliatelles aux Légumes et au Pistou</i>	67.00

FROMAGES

<i>Sélection de Fromages de Nos Régions et d'Ailleurs</i>	24.00
---	-------

DESSERTS

<i>Framboises Fraîches, Sabayon au Muscat et Pistaches Crème Glacée au Miel et Fleur d'Oranger</i>	25.00
<i>Salade de Fraises et Melon à la Menthe, Jus au Campari, Sorbet Pastèque-Tomate</i>	24.00
<i>Mille-feuille, Crème Légère Praliné Noisette, Glace Vanille et Sauce Chocolat</i>	23.00
<i>Desserts du Buffet à Discretion</i>	26.00

BUFFET EN HAUTE SAISON DE JUILLET A AOUT (Servi jusqu'à 14h)

<i>Buffet d'Entrées Suivi d'un Plat à la Carte en Supplément</i>	35.00
<i>Buffet à Discretion sans Desserts</i>	53.00
<i>Buffet d'Entrées et Desserts à Discretion</i>	71.00

Pour nos jeunes convives jusqu'à 12 ans

<i>Buffet d'Entrée, Filet de Bœuf, Pommes Frites, et Dessert</i>	29.00
--	-------

(Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte)



Nous vous accueillons tous les jours au déjeuner de 12 h 30 à 14 h 00

Prix Nets Service Compris