



SUGGESTIONS PRINTANIÈRES

ENTRÉES DE SAISON

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES, ÉMULSION AUX MORILLES ET SES CROÛTONS À L'AIL 15.-
« LA CANCALAISE »

BURRATA DES POUILLES SUR SON CARPACCIO DE TOMATES 16.-

DEMI AVOCAT RÔTI À LA MEXICAINE AVEC UN ŒUF COULANT DE LA FERME DU LIGNON 14.-
ET SON GUACAMOLE
• Avec 2 demis avocats rôtis | supplément 5.-

SAINT-MARCELIN FONDANT EN FEUILLE DE BRICK, SAUCE MIEL BALSAMIQUE ET 15.-
MESCLUN

ŒUF AU PLAT DE LA FERME DU LIGNON, CRÈME À LA TAPENADE DE TRUFFE NOIRE 12.-
ET COPEAUX DE GRANA
• Avec 2 oeufs | supplément 5.-

SUPIONS FRITS (PETITES SEICHES) ET SAUCE TARTARE MAISON 14.-

ASSORTIMENT D'ENTRÉES DE SAISON EN PLAT 38.-

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE EN CHOISSANT PARI 3 ENTRÉES DE SAISON

PIZZA DE SAISON

PIZZA À LA TAPENADE DE TRUFFE NOIRE, TRANCHES DE COPPA, MOZZARELLA DE
BUFFLONNE FONDUE ET POUSSÉS D'OIGNONS 31.-

PLATS DE SAISON

PASTILLA D'AGNEAU DE 7 HEURES AUX PRUNEAUX, JUS AUX HERBES 36.-

ONGLET DE VEAU AUX CHAMPIGNONS SERVI ROSÉ 35.-

MÉDAILLONS DE THON ROUGE ALBACORE « MINUTE » SUR CRÈME DE WASABI
AUX CACAHUÈTES 37.-

FILET DE DAURADE AUX GAMBAS, SAUCE ANISÉE À L'ABSINTHE 38.-

POULPE STYLE BARBECUE ET SAUCE VIERGE AU VINAIGRE DE YUZU 34.-

2 GARNITURES À CHOIX : mousseline de carottes parfumée à l'orange et curcuma, gratin dauphinois, tagliolini frais à l'encre de seiches, frites, tagliatelles, riz rouge blanc, légumes du jour

PÂTES ARTISANALES ET RISOTTO DE SAISON

RISOTTO AUX GAMBAS ET À LA BURRATA, PARFUMÉ AU CITRON VERT ET POIVRE ROSE 35.-

MARGUERITES FARCIES À LA RICOTTA, CRÈME À L'AIL DES OURS ET PIGNONS 28.-

CERCLONE FARCIES AUX ASPERGES VERTES, CRÈME D'ASPERGES BLANCHES ET GRANA 32.-

CARAMELLI FARCIS À LA BUFALA AU CONCASSÉ DE TOMATES CERISES ET
BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS 34.-

TAGLIOLINI NOIRS AUX FRUITS DE MER 39.-
Gambas, crevettes, supions, moules et palourdes