

NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

Crépinette de canard et noisettes croquantes	9,00 €
Croustillant façon "Börek" et sauce crémeuse	9,00 €
Assiette de charcuteries et condiments	12,00 €
Frites de patates douces et mayonnaise épicée	8,00 €

LES ENTRÉES

Œuf mimosa à la poutargue, velouté de roquette	14,00 €
Vitello tonnato et lait de parmesan	16,00 €
Gaspacho de concombre à l'estragon et stracciatella	12,00 €

LES PLATS

Parmentier de veau à la patate douce et cacahuètes.....	25,00 €
Pêche du moment en bourride printanière.....	27,00 €
Risotto prima verde, émulsion escabèche.....	23,00 €
Gnocchis poêlés de petits pois, lard guanciale et sucrine.....	19,00 €
Suggestion du jour	Le Chef vient vous en parler

LES DESSERTS

Assiette de fromage de pays, confiture de figue et mesclun aux fruits secs	10,00 €
Tarte aux Cerises : pâte sucrée, crème d'amandes et crème diplomate citronnée.....	10,00 €
La Tarte Tropicane : brioche maison avec une crème mousseline à la vanille et fleur d'oranger	10,00 €
L'Éclair chocolat : pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant au chocolat, grué de cacao	10,00 €

THE MENU OF THE MONTH

TAPAS

Duck crépinette with crunchy hazelnuts	9,00 €
Crispy Börek-style pastry with creamy sauce	9,00 €
Selection of cured meats with assorted condiments	12,00 €
Fried sweet potato with spicy mayonnaise	8,00 €

STARTERS

Deviled egg with bottarga, arugula velouté	14,00 €
Vitello tonnato with parmesan sauce	16,00 €
Cucumber gazpacho with tarragon and stracciatella	12,00 €

MAINS

Veal Parmentier with sweet potato and peanuts	25,00 €
Fresh fish of the day in a spring bourride-style	27,00 €
Prima verde risotto with escabeche emulsion	23,00 €
Pea gnocchi with guanciale lard and gem lettuce	19,00 €
Suggestion of the day	The Chef comes to present it to you

DESSERTS

Local cheese platter, fig jam, and mesclun with dried fruits	10,00 €
Cherry tart : sweet paste, almond cream	10,00 €
with lemon diplomat cream	
Tropézienne tart : homemade bun filled with	10,00 €
vanilla and orange blossom mousseline cream	
Chocolate éclair : choux bun filled with chocolate	10,00 €
pastry cream, topped with chocolate sauce and cocoa nibs	