

L'ÉTÉ À LA CARTE

DU MARDI AU DIMANCHE INCLUS

LES PLATS ACCOMPAGNÉS DE CE SYMBOLE * SONT COMPRIS DANS VOTRE FORMULE POOL BREAK.
IL EST TOUT À FAIT POSSIBLE DE CHOISIR UN AUTRE PLAT DE LA CARTE AVEC UN SUPPLÉMENT.

" TERRE, MER, SOLEIL " (ENTRÉES)

Ceviche de Daurade Royale <i>Scarmorza fumé, edamame, wakame, bouillon de légume au citron vert, tomate confite, citron caviar</i>	28
Potimarron * <i>Cappuccino de potimarron, praliné de graine de courge, croûtons</i>	22
Foie gras de canard <i>L'entremet de foie gras de canard, fine gelée de porto à la betterave, poire</i>	29
Burrata des Pouilles <i>Panel de tomates anciennes, vinaigrette aux pignons de pin, basilic et huile d'olive vierge</i>	24
Loup * <i>Méditerranée poché au vin blanc, choux rouge, sauce moutarde à l'ancienne</i>	27

" LA TERRE ET LA MER " (PLATS)

Suprême de poulet fermier * <i>Cuit basse température à la grenobloise, mousseline de pomme de terre</i>	28
Raviole <i>De gambas, pleurote cuisiné, émulsion de soupe de roche</i>	28
Filet de maigre <i>Purée de potimarron, broccoletti grillé, salicorne</i>	34

À PARTAGER

La joue de bœuf * (pour 2 personnes) <i>Mijoté façon grand-mère, gnocchi de pomme de terre</i>	56
L'épaule de porcelet (pour 2 personnes) <i>Cuit au court bouillon et son fond de braisage, purée de pomme de terre</i>	59
L'épaule d'agneau (pour 3/4 personnes) <i>Confit de 7 heures à la cuillère à la sarriette et thym du jardin, fricassé de pomme grenaille et ail en chemise</i>	120

" LE MARCHÉ "

Le Risotto <i>Crémeux aux petits légumes, ailerons de volaille braisé, copeaux de foie gras de canard</i>	29
Fregola sarda <i>Crémeuse, fricassé de champignons forestier</i>	30
Girasoli <i>À la truffe tuber aestivum, crème de champignon, copeaux de parmesan reggiano</i>	32



Tous nos produits sont « faits Maison »

Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées. Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.

L'ÉTÉ À LA CARTE

DU MARDI AU DIMANCHE INCLUS

LES PLATS ACCOMPAGNÉS DE CE SYMBOLE * SONT COMPRIS DANS VOTRE FORMULE POOL BREAK.
IL EST TOUT À FAIT POSSIBLE DE CHOISIR UN AUTRE PLAT DE LA CARTE AVEC UN SUPPLÉMENT.

“ LE TOUR DE MAIN DE NOS FROMAGERS “ 15

Sélection de fromages, confiture de cerise noire au piment d'espelette et salade mêlée à l'huile de noix

“ LE TEMPS DES DOUCEURS “ (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

L'île flottante * 13

Crème anglaise texturé et gavotte croustillante, crème glacée framboise

L'Ananas 16

Rôtie, caramel au miel toutes fleurs, crème glacé verveine, terre de chocolat

La Vanille * 14

La crème brûlée vanille bourbon

Le Finger 16

Duo de chocolats, croustillant feuillantine au praliné, crème glacée au fromage blanc

L'assiette gourmande 18

Selon l'inspiration du Chef

Assortiment de glace et sorbet • 1 boule / 2 boules / 3 boules * 5 / 7 / 10

*Glaces : vanille, café, chocolat, caramel beurre-salée, rhum-raisin, noix de coco
Sorbets : citron, mangue-passion, framboise-fraise*

KIDS MENU 25

PLATS

- **Pâtes bolognaise** *Rummo mezzì rigatoni, boeuf, sauce tomate, carottes*
- **Pâtes Napolitaine** *Rummo mezzì rigatoni, sauce tomate, basilic*
- **Steak haché frites** *Steack de boeuf, frites maison, salade*

DESSERTS

- Coupe de **glace** de deux boules
- Un **fruit** frais

+ UNE BOISSON SOFT



Tous nos produits sont « faits Maison »

Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées. Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.