

A PARTAGER POUR L'APERÔ

- Fritto Misto (maison) 12€
- Accras de morue (maison) 10€
- Planche de fromage et/ou Charcuterie de Pata Negra 18€
- Socca nature 10€ ou garnie (Pata Negra , tartare de Thon ou Morbier & figues) 18€

LES ENTREES 16€

- Calamars & rougets à la plancha, comme une bouillabaisse.
- Noix de St Jacques à la plancha ,purée de céleri rave & bouillon de céleri branche
- Foie gras poêlé & déclinaison autour du Cèpe.

LES PLATS 28€

- Pavé de Faux Filet , raviolis de daube de bœuf truffés, crème de foie gras
- Râbles de lapin au romarin, gnocchis maison, tomates & Mozzarella Buffala
- Filet de Turbot à la plancha, gnocchis maison au jus de betterave et Parmesan
- Filet de St Pierre, raviolis de courge, bouillon de volaille Ma rjolaine.
- Gnocchis maison farcis à la truffe ,crème de truffe & Gouda truffé
- Raviolis maison au fromage assaisonné, copeaux de Mimolette vieille

LES DESSERTS 12€

- Le Rocher Suchard
- Le Tiramisu
- Le Citron
- La tarte du moment
- Le café très très très Gourmand

Menu Découverte : Entrée -Plat - Dessert 45€
Menu Dégustation : 2 Entrées -Plat - Dessert 60€