

## Composez votre menu selon votre appétit !

(Formule proposée de 1 à 8 pers. uniquement)

<b>SOPRANO :</b>	Plat	17.00€
<b>MEZZO:</b>	Plat avec une entrée ou un dessert	21.50€
<b>ALTO :</b>	Une entrée, un plat et un dessert	27 €

### Exemple de menu du jour proposé par Boris Diano, notre Chef

Gaspacho de petits pois et asperges, Ricotta et jambon cru, Focaccia  
*Peas and asparagus gazpacho, Ricotta and ham, Focaccia*

Rillettes de saumon aux herbes fraîches, garniture croquante  
*Salmon rillettes with herbs, crunchy vegetables*

\*\*\*\*

Cuisses de poulet sauce suprême, mousseline de pommes de terre et légumes  
comme une poule au pot  
*"Poule au pot", mash potatoes and vegetables*

Filet de daurade rôti, riz noir sauvage et haricots verts sautés à l'échalotte, sauce vierge  
*Roasted seabream, black rice and green beans, shallots, "sauce vierge"*

\*\*\*\*

Assiette tout-chocolat, crèmeux, glace et grué  
*Chocolate plate, mousse, ice cream*

Choux crèmeux citron et agrumes façon Paris-Brest  
*Choux lemon cream and citrus*

## Choix brasserie

*Servi uniquement le midi/Served only for lunch*

<b>Entrecôte rôtie, beurre maitre d'hôtel, frites et salade</b> <i>Roasted rib steak with herbs butter, French fries and salad</i>	<b>21.00€</b>
<b>Salade César, sauce anchois, petits croûtons</b> <i>Caesar salad, anchovy sauce</i>	<b>17.00€</b>
<b>Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'agrumes, feuilles de roquette</b> <i>Roasted scallops with citrus butter, arugula salad</i>	<b>19.00€</b>
<b>Pavé de Thon grillé, poêlée de légumes au pistou</b> <i>Grilled tuner, pesto vegetables</i>	<b>21.00€</b>

*Origine de nos viandes bovines du jour : France  
Né, élevé, abattu : France*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé