


ENTRÉES

Oeuf parfait	13
Oeuf, asperges, lard de Colonnata, crème de parmesan	
Calamars à la romaine	13
Calamars panés maison, mesclun, aïoli	
Burrata	13
Burrata panée, mesclun, vinaigrette miel, poudre de jambon de parme	
Tartine Printanière	14
Caillé de chèvre, ail noir, asperges	

PLANCHES À PARTAGER

Tour du monde en 8 Tapas	22
Planche de charcuteries	14
Planche de fromages	14
Planche mixte	15

 Viande origine Occitanie
 Non inclus dans la demi-pension




PLATS

Bocconcini, veau du Languedoc 	28
Roulé d'escalope de veau, jambon de parme, mozzarella, tagliatelles bolognaise et pesto 	
Agneau & légumes du printemps 	28
Souris d'agneau, purée de fèves, artichaut, asperges et petits pois	
Cassoulet pas comme ailleurs	26
Recette authentique réinventée par notre Chef 	
Turbot & polenta	28
Filet de turbot, sauce limoncello, polenta à l'orange, déclinaisons de carottes	
Tartare italien	24
Viande charolaise, pignons, échalotes, parmesan, tomate confite, sauce du chef, churros de pomme de terre maison	
Linguine de gambas sauce arrabiata	24
Option végétarienne (sans les gambas)	16

TAPAS

Nem de confit de canard	12
Panini au jambon de parme	11
Focaccia olives & romarin	9
Calamars à la romaine maison	11
Bruschetta	11
Brochette de gambas	13
Tataki de thon	14
Nuggets de poulet sauce cajun	12

DESSERTS

Tiramisu fraise basilic 	9
Stracciatella (sphère chocolat, burrata, framboises)	9
Mousse au chocolat noir	8
Tarte au citron graphique 	9
Panacotta rhubarbe et lait d'amande	9
Thé ou café gourmand 	11

MENU ENFANT / PLAT + DESSERT -- 12