

Carte du Dîner

Entrées

« La Paloma » - Tomates, Burrata crémeuse & Pesto Maison	22 €
Assiette de Melon & Jambon affiné	22 €
Bouquet de Nems de poulet	22 €
Saumon Gravlax « Maison » & ses toasts	28 €
Tempura de fleur de courgette & légumes - sauce aïoli	25 €
Carpaccio de Bœuf – salade fraîche	28 €
Soupe de Poissons « Viviers du Pilon »	22 €
Croustillant de tomates confites - chèvre chaud & Pesto	25 €



Plats

Filet de Pêche du jour - Sauce Vierge	32 €
Gambas flambées au Pastis - ail & persil	38 €
Wok de Poulet sauté aux petits légumes & aux noix de cajou	32 €
Filet de Bœuf - Sauce Chimichurri ou Sauce Truffe	40 €
Pâtes Fraîches du moment - inspiration du Chef	
<i>A partager (sur commande) - Côte de bœuf, Langouste, Poissons grillés</i>	

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de Tagliatelle de légumes, Riz, Frites ou Ecrasé de pommes de terre



Desserts

Tiramisu traditionnel	14 €
Brownie aux noix de pécan & glace vanille	14 €
Nougat Glacé - coulis de fruits rouges	14 €
Assiette de Fruits Frais	14 €
Tarte fine chaude aux pommes & glace vanille	14 €
Sélection Gourmande de fromages	18 €
Instant Glacé Barbarac	14 €