



# Notre carte du soir

## Entrées

Carpaccio de boeuf charolais, artichauts poivrades, crème de parmesan, jeunes pousses de roquettes -	14 €
La gambas dans tous ses états -----	14 €
Retour de cueillette (fraîcheur de tomates anciennes terres d'olive) -----	12 €
Cannelloni de courgette au chèvre frais, jus d'herbe et olives kalamata -----	12 €

## Plats

Aiguillettes de Saint Pierre, pluriel de carottes mayonnaise vaporeuse -----	24 €
Encornets farcis à la caponata écrasé de pommes de terre aux noisettes émulsion de crustacés ---	23 €
Tartare de boeuf Black Angus au couteau, tuile dentelle et jaune d'oeuf basse température -----	24 €
Raviole maison d'artichauts des frères Baldassarre, déclinaison d'artichaut espuma aux champignons	22 €
Coeur de Ris de veau poêlé, jus de viande corsé et légumes de saison * -----	28 €

\* supplément 4 € au menu

## Desserts

L'exotisme en pavlova -----	9 €
Baba au rhum diplomatico, minestrone de fraise basilic -----	9 €
Carrément chocolat -----	9 €
Assiette affinée par Jeremy Boudy -----	9 €

\* Bol de frites 5 €    \* Bol de légumes frais 5 €    \* Bol de salade verte 5 €

Entrée + Plat + Dessert    36 €