

CÔTÉ

LE RESTAURANT

ENTRÉES

CRÈME GLACÉE D'ASPERGES VERTES 	12.00€
ŒUF MOLLET AU SOJA ET CRUMBLE DE PARMESAN	
EFFILOCHÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE	13.00€
CHIPS, SALADE D'HERBES, VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE	
BAR CORSE FAÇON LECHE DE TIGRE	15.00€
POMME VERTE, COCO ET AGRUMES	
TOMATE ANCIENNE ET STRACCIATELLA 	10.00€
PESTO BASILIC, PIGNONS ET CRUMBLE DE PARMESAN	
ENTRÉES DU JOUR	8.00€

PLATS

TATAKI DE THON ROUGE EN CROÛTE DE SÉSAME NOIR	29.00€
LÉGUMES PRIMAVERA, CONDIMENT TAHINI-SOJA	
BURGER DE POULET FERMIER CROUSTILLANT	28.00€
BURRATA ET BASILIC SERVI AVEC FRITES	
CŒUR DE FILET DE BŒUF SAUCE POIVRE VERT	32.00€
PURÉE DE PETITS POIS ET CAROTTE GLACÉES	
COURGETTE CUISINÉE EN 4 TEXTURES  	23.00€
PLATS DU JOUR	18.00€

FROMAGES

DEMI SAINT MARCELLIN IGP	6.00€
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BRESSANE	7.00€
MIEL / COULIS MAISON / FAÇON CANUT / CRÈME	

DESSERTS

FLAN PÂTISSIER AUX 3 CHOCOLATS	13.00€
CHOCOLAT BLANC, CACAO ET CARAMÉLIA	
FRAÎCHEUR DE FRAISES	10.00€
MENTHE ET HUILE D'OLIVE	
ENTREMETS CHOCOLAT NOIR	10.00€
GIANDUJA ET MUROISE	
SALADE DE FRUITS	10.00€
BISCUIT ROSE	
CAFÉ GOURMAND	12.00€
DÉCLINAISON DE LA CARTE DES DESSERTS	
DESSERTS DU JOUR	8.00€