







## Entrées

Tartare de thon Marinade gingembre, avocat brûlé et salade de radis	26	XL 34	
Poulpe Grillé Tentacules grillées, houmous à la betterave, condiment agrumes	22		
Burratina des Pouilles Tomates d'antan, verveine et fruits de saison	23	28	
Salade César Volaille fermière, pois gourmands, romaine en tranche et tome corse	20	26	
Salade Version Maquis Haricots verts de Mr Bélanger, framboise, scarmoza fumée, condiment aux herbes	21		

## Plats

Tagliata de Boeuf Pièce de bœuf marinée, roquette et parmesan AOP, écrasé pommes de terre basilic et pistache	33		
Pêche du jour simplement grillée Brocolini aux agrumes, sauce romesco à l'hibiscus	34		
Burger de bœuf Steak du boucher, fromage italien, oignon, pancetta et pommes croustillantes Option Végétarienne avec champignon Portobello	30		
Lobster rolls Langouste et crabe, mayonnaise, granny Smith et céleri servi avec pommes croustillantes ou salade	35		
Pappardelle alla Norma Sauce tomate, aubergine, ricotta salée et basilic	26		
Carbonara Casarecce, guanciale, parmesan et pecorino aux poivres	26		

## Desserts

Assiette de Fruits Vinaigrette à la fraise et crumble à la noisette de Cervione	14		
La Framboise Pavlova, crémeux estragon et vanille, marmelade fruits rouges et timut, sorbet framboise	15		
Le Chocolat Mousse chocolat caraïbes, insert crème vanille maïs et glace vanille	16		
Savarin exotique Savarin glacé, salsa de fruits exotiques, chantilly à la mangue et sorbet coco	15		
Notre sélection de glaces et sorbets de la Maison Raugi	12		

*Taxes et services compris*  
*Possibilité d'adapter nos plats pour les régimes spécifiques*



Nos plats healthy