



## Le dîner

### Entrées

Carpaccio de loup sauvage citronné, boutargue et salade croquante ☼	51€
Crudo de langoustines à l'huile d'olive Marquilliani et citron Meyer ☼	58€
Salade de poulpe à la méditerranéenne ☼	45€
Ceviche de loup sauvage au piment d'Espelette, guacamole et abricot ☼	47€
Tarte fine aux légumes de saison, pistou et mozzarella ✓	47€

### Pâtes

Pâtes artisanales strascinati aux langoustines et gingembre	49€
Tonnarelli comme à Amalfi	44€
Spaghetti artisanales à la langouste (selon l'arrivage)	30€
Risotto aux parmigiano 24 mois d'affinage, et truffe d'été ☼	48€

### Grill poisson

« Grigliata di mare » pêche du jour, sauce vierge méditerranéenne, sucrine ☼	59€
Filet de loup label rouge à la plancha, légumes grillés ☼	56€
Sardines juste frites, fleurs de courgette, sauce tartare	44€
Pêche locale façon Tajine	52€
Langouste grillée (selon l'arrivage) ☼	les 100g 30€

### Grill viande

Coquelet à la « Diavola », pommes de terre au four ☼	51€
Entrecôte Black Angus, pommes de terre au four, sauce béarnaise maison (450g) ☼	61€
Côte de bœuf Normande, et ses garnitures (1.2kg pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson) ☼	145€
Garniture supplémentaire : ✓	14€
<i>Purée de pomme de terre, légumes grillés, riz, frites, salade</i>	

## Fromages

Assiette de fromages corses et italiens affinés et ses condiments 30€


## Desserts

Profiterole glace « fior di latte », sauce chocolat 25€

Fraises en nage de menthe, sorbet fraîcheur  25€

Le choco' coco, framboise 25€

Tropézienne façon millefeuille à la fleur d'oranger 25€

Affogato : glace à la vanille de Tahiti, café expresso 

Assiette de fruits rouges  27€

Assiette de fruits frais  24€



Assortiment de glaces:

*Vanille de Tahiti, chocolat, fleur de lait, pistache, café* 22€

Assortiment de sorbets:

*Fraise, framboise, citron, exotique, noix de coco*

*Gourmandises supplémentaires : Chantilly, sauce chocolat* 6€

Plat végétarien   
Plats sans gluten 

Ces produits sont exempts de gluten sans toutefois que nous puissions en garantir formellement l'absence.

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, Etats Unis et Australie

Nos volailles sont d'origine France

Prix nets - Service compris