

DESSERTS & FROMAGES

Plateau de fromages - 17€

-

Tarte aux fraises, crème basilic
et son sorbet fraise - 14€

-

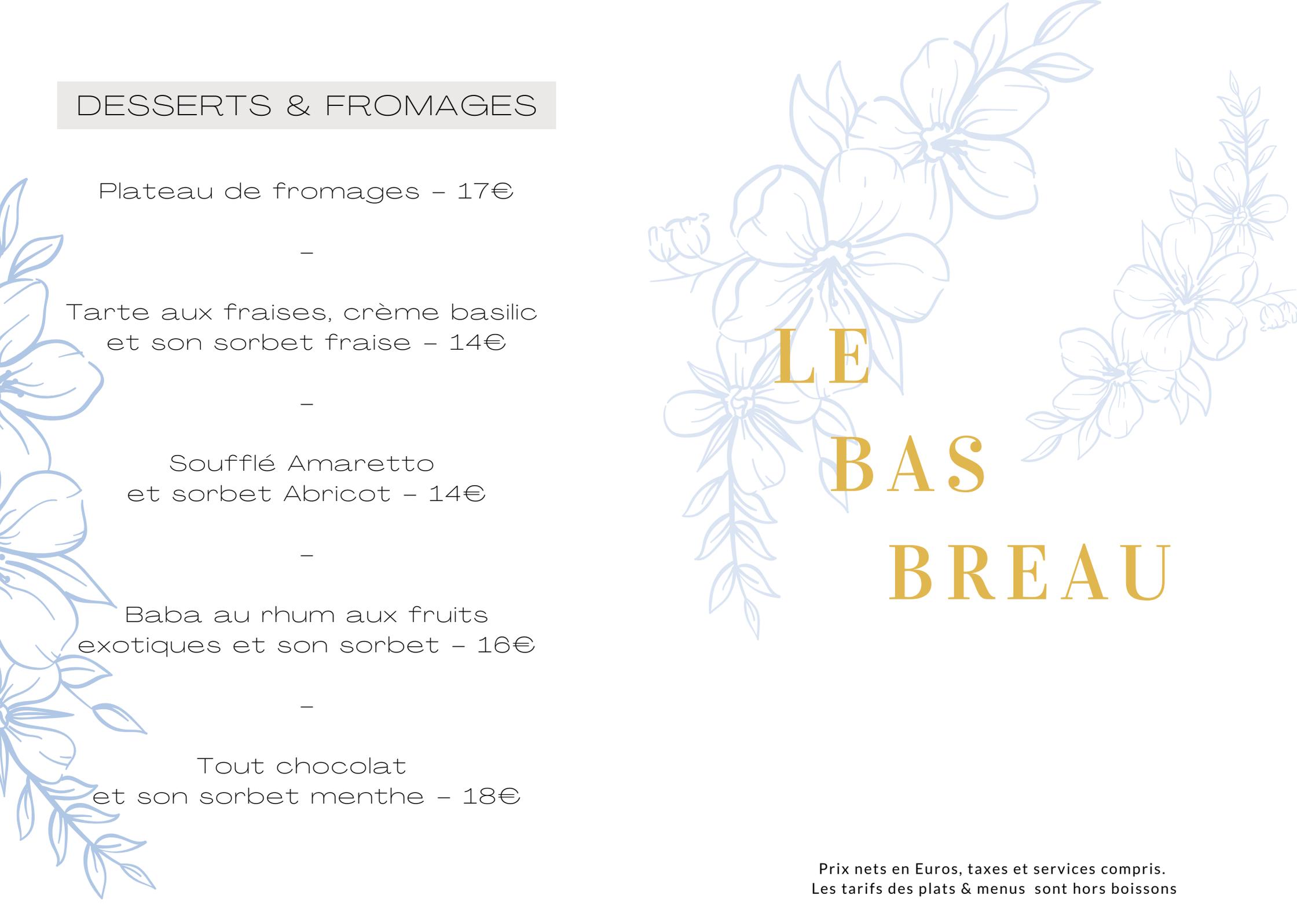
Soufflé Amaretto
et sorbet Abricot - 14€

-

Baba au rhum aux fruits
exotiques et son sorbet - 16€

-

Tout chocolat
et son sorbet menthe - 18€



LE
BAS
BREAUX

Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les tarifs des plats & menus sont hors boissons

**Pour débuter votre repas,
le chef vous propose,**

Tartine de foie gras fumé,
lamelles de truffes d'été - 19€

Chiffonnade de jambon blanc à la
truffe de la maison Golfera - 17€

ENTREES

Cocotte de morilles
et son œuf parfait - 23€

-

Asperges blanches
& sa sauce Maltaise - 21€

-

Foie gras melon
et son insert abricot - 28€

-

Pâté en croûte, foie gras et ris de
veau, légumes en pickles - 21€

-

Gaspacho de tomates, mousse légère
de mozzarella, gambas & salade
tomates fraises framboises - 22€

PLATS

Filet de bœuf Rossini, jus tranché
à l'huile de truffes, macaronis
tomates confites - 38€

-

Cabillaud en ballotine, contisé au
basilic, concassé de tomates,
beurre à l'amande douce - 32€

-

Vol au vent de homards bleus,
asperges vertes et girolles - 42€

-

Poitrine de veau longuement
confite, pêle mêle de légumes de
saison - 30€

-

Ris de veau croustillant et ses
gnocchis, truffe d'été - 46€

