

BRUNCH

Saturday & Sunday

Amuse-bouche / Appetizer

Œuf Bio basse température, fondue d'épinards
et crémeux à la truffe d'été, croissant au parmesan
Low-temperature organic egg, spinach fondue
and creamy summer truffle, parmesan croissant

Spécialités de notre belle région / Regional specialties

Barbaguians aux artichauts
Barbaguians with artichokes

Melon Parme
Parma Melon

Tomates 'pleine terre' et mozzarella au basilic
Tomatoes and mozzarella with basil

Pressé de légumes du soleil
Squeezed vegetables

Vitello tonnato aux câpres et feuille de roquette
Vitello tonnato with capers and arugula salad

Tartare de thon de méditerranée au citron vert
Mediterranean tuna tartar with lime

Caviar d'aubergine, croustille de pain à l'huile d'olive
Eggplant caviar, bread chip with olive oil

Nos viandes & poissons / Meat & fish

Brochette de volaille mariné au thym et au citron
Poultry skewer marinated with thyme and lemon

Côtes d'agneau marinées au miel et romarin
Lamb chops marinated with honey and rosemary

Crevettes aux aromates
Shrimps with spices

Rumsteck de bœuf au paprika et au thym
Beef rump steak with paprika and thyme

Filet de loup de mer sauce vierge
Fillet of sea bass in virgin sauce

Penne à l'arrabiatta
ArrabiPenne arrabiatta

Bouquetière de légumes de saison
Bouquetière of seasonal vegetables

Fricassée de pomme grenaille ail et persil
Potato fricassee with garlic and parsley

Les gourmandises / The gourmet plates

Assortiment de fruits frais de saison
Assortment of fresh seasonal fruits

Verrine tiramisu
Tiramisu verrine

Mini Tropézienne à la fleur d'oranger
Mini Tropezienne with orange blossom

Macaron Mojito framboises
Raspberry Mojito Macaroon

Tartelette aux fruits rouges
Red fruits tartlet

Choux au chocolat dulcey
Dulcey chocolate chou dough