

-tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef, Thomas Hubert -

Les entrées

- . **Tartare de bœuf Montbéliard, au couteau** / légèrement citronné/
moutarde épicée/huile d' olive nouvelle/ focaccia maison... 14
- . **Terrine de Foie gras Maison** / confiture de figues/ pain toasté... 15
- . **Asperges & haricots verts en salade**/ vinaigrette/copeaux de parmesan/roquette... 15

Les plats

- . **Retour de pêche rôti** / purée d' artichaut au miel/ asperges & artichauts cuits
à la plancha/ réduction de fumet de poissons citron & basilic...25
- . **Faux-filet de veau du limousin rôti** / légumes de saison & pommes de terre
grenailles sautés/ jus de viande réduit... 26
- . **Risotto Carnaroli** / calamars poêlés/ jus de piperade/ Spianata grillée/
roquette...20

& un peu plus...

- . **Poivrons & anchois marinés** - huile d' olive nouvelle/ roquette...11
- . **Le faux-filet de bœuf du Piémont rôti** - légumes de saison & pommes de terre
grenailles sautés/ jus de viande réduit-(pour 2 personnes) ... 32/pers
- . **Pavé de Liche de Villefranche poêlé** - asperges, courgettes de Nice & petits pois
cuisinés ensemble/ huile d' olive citron & basilic-(pour 1 personnes) ... 29

Le menu dégustation, surprise ! (le soir)

En 5 services, selon l' inspiration du chef
- pour l' ensemble de la table -

... 58.00€/pers