

CUISINE AUTHENTIQUE

Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef Thomas Hubert.



Menu Bib Gourmand à 39 euros

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Terrine de foie gras Maison | 20 |
| Confiture de figues et noix, pain toasté | |
| Arancini de la MaMa | 13 |
| Sauce tomate, copeaux de parmesan, roquette | |
| Houmous de pistache, chou kale et courge rôtie | 14 |
| Ricotta du Piémont, chips de tapioca | |
| Pissaladière à la niçoise | 14 |
| Copeaux d'olives, anchois marinés et poudre de romarin | |
| Calamars farcis citron et soubressade | 16 |
| Mayonnaise à la soupe de poisson, roquette | |

PLATS

| | |
|--|--------------|
| Retour de pêche rôti à la plancha | 29 |
| Barigoule d'artichaut, olives de Nice, jeunes pousses de coriandre | |
| Trofiette façon risotto, coppa Corse | 24 |
| Râpé de citron frais, noisettes du Piémont | |
| Quasi de veau rôti à la sauge | 26 |
| Crémeux de céleri, poireaux brûlés | |
| La belle pièce de Viande | Pour 2 pers. |
| Pommes de terre grenaille rôties, champignons et oignons confits (prix selon arrivage) | |

MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table, en 5 services, selon l'inspiration du Chef

65/pers.

DÉSSERTS & FROMAGES

| | |
|--|----|
| Madeleines, cuisson à la minute | 10 |
| Sauce caramel | |
| Tarte au citron du pays | 9 |
| Meringue caramélisée, râpé de citron vert | |
| Gros choux chocolat et noisette | 9 |
| Praliné, gruë de cacao | |
| Sablé breton façon Mont-Blanc, | 10 |
| Meringue, cassis confit, sorbet poire marron | |
| Ardoise de fromages | 10 |
| Fromages d'ici & d'ailleurs | |