



COFFRE-FORT DU CHEF Le soir

| | |
|--|-------|
| Tomahawk (2 personnes) | 120 € |
| Carré d'agneau (2 personnes) | 89 € |
| Turbot (2 personnes) | 86 € |
| Pizza aux truffes <small>Exclusivement à partir de 23h</small> | 25 € |



ENTRÉES

| | |
|---|------|
| Œuf Mollet, crème de brocolis et éclats d'amandes | 12 € |
| Feuilleté chèvre miel et pommes confites | 14 € |
| Poulpe grillée à la méditerranéenne | 19 € |
| Velouté de potiron au gingembre | 12 € |
| Carpaccio de cabillaud, vinaigrette à la truffe | 20 € |



PLATS

| | |
|---|------|
| Tagliatta de bœuf (cœur de rumsteak) | 24 € |
| Risotto aux truffes | 32 € |
| Risotto aux gambas | 28 € |
| Corsica Burger | 24 € |
| Civet de sanglier à la châtaigne – selon arrivage | 26 € |
| Pavé de Bar de ligne à la plancha, sauce vierge | 32 € |



DESSERTS

| | |
|--|------|
| Moelleux au chocolat, crumble, glace vanille | 12 € |
| Tarte tatin déstructurée | 10 € |
| Tiramisu à la châtaigne | 10 € |
| Café gourmand | 10 € |



BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------|-------|
| Expresso | 2.5 € |
| Décaféiné | 2.5 € |
| Double expresso | 5 € |
| Double décaféiné | 5 € |
| Thés et infusions | 5 € |



Garnitures supplémentaires 6 €

Tous les plats à la carte sont accompagnés de 2 choix d'accompagnements

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Frites maison | Choux-fleur rôti |
| Purée maison | Légumes verts |
| Riz safrané | Patates douces rôties |
| Pommes de terre grenaille sautées | Confit de légumes anciens |

TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE BOUCHERIES NIVERNAISES
TOUS NOS POISSONS SONT SÉLECTIONNÉS LA VEILLE,
ET ACHÉMINÉS DIRECTEMENT DES DIFFÉRENTS PORTS DE PÊCHE
FRANÇAIS ET EUROPÉENS,
POUR VOUS GARANTIR TOUTE LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS.