

# *Dimanche 22 septembre 2024*

## *Entrées*

Soupe de poissons de roche de Villefranche **12€ (G)**

*Soup of rock fish from Villefranche 12€ (G)*

Vitello Tonnato à notre façon **16€ (G)**

*Vitello tonnato our way 16€ (G)*

Poulpe croustillant, pois chiche, yaourt grec **17€ (G)**

*Crispy octopus, chick peas, greek yogurt 17€ (G)*

Poêlée de girolles, persil, oeuf poché **15€ (G)**

*Pan-fried girolles, parsley, poached egg 15€ (G)*

## *Plats*

Risotto à la courge, crème de sauge **23€ (V) (G)**

*Courgette risotto, courgette cream 23€ (V) (G)*

Filet de cabillaud, velouté au citron **26€ (G)**

*Filet of cod, lemon velouté 26€ (G)*

Filet de lotte, sauce crustacés **35€ (G)**

*Filet of monkfish, shellfish sauce 35€ (G)*

Rumsteak de boeuf Wagyu, jus au porto **35€ (G)**

*Rump of Wagyu beef, port jus 35€ (G)*

## *Desserts*

Crème brûlée aux pommes caramélisées **9€ (G)**

*Crème brûlée with caramelised apples 9€ (G)*

Délice au chocolat, ganache café **9€**

*Chocolate délice, ganache coffee 9€*

Tartelette de prunes amandine, sorbet, crème vanillée **9€ (G)**

*Plum and almond tartlet, sorbet, vanilla cream 9€(G)*

Comté 12 mois **10€**