



## COMME UN DIMANCHE À LA PLAGE

Gamberoni de Sanremo, tomates, salade de la mer et pignons de pin

Courgettes d'ici "comme une tourte de blettes", caviar d'aubergines et oursins

Spaghettis rafraichis aux poivrons, condiments a la roquette et à la finocchiona

Risotto Pissaladière

Loup de mer en croûte de sel

À cinq heures

80 euro

avec boissons de plage 120 euro

*menu servi pour tous les invités*

## HORS D'OEUVRES

Gamberoni de Sanremo, tomates, salade de la mer et pignons de pin	25
Courgettes d'ici "comme une tourte de blettes", caviar d'aubergines et oursins	20
Spaghettis rafraichis aux poivrons, condiments a la roquette et à la finocchiona	18
Salade d'huitres en friture et vinaigrette à la truffe	20

## LES PATES

Gnocchis rotis à la sauge et au citron, palourdes et fromage pecorino	22
Raviolis de lapin, poivre rose et menthe fraîche	22
Spaghetti aux anchois au mortier et beurre de France	22
Risotto Pissaladière	22

## LES PLATS

Turbot en panure aux herbes, sauce caramel au champagne, fleurs de courgettes aux amandes	28
Daurade et foie gras, sauce bouillabaisse et pesto génois	28
Carré d'agneau, sauce provençale et courgettes trompettes	32

## LES SECRETS DE FAMILLE

La fricassée d'homard avec les pâtes fraîches au basilic, la recette de mon père	32
Le risotto au poulpe et aux herbes, la recette de ma grand mère	24
La friture de gambas et calmars à l'huile extra-vierge de olive	25

*Dhepolan*

Marco Polo 1960