

# LA CARTE DU SOIR



## CÔTÉ BISTRONOMIE

### LES ENTRÉES

**CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO** 21  
condiment orange ananas coco,  
huile de citron

**BOEUF MARINÉ** 21  
salade de mangue verte et roquette  
condiment sésame, gingembre mariné

### LES PLATS

**DOS DE CABILLAUD CONFIT** 33  
légumes verts travaillés en mousseline,  
condiments à la française, jus de cosse

**FILET DE BOEUF FUMÉ** 33  
le maïs travaillé en différentes  
textures, jus de bœuf infusé

### DESSERTS

**MIRABELLE RÔTIE AU RHUM** 13  
biscuit noisette, glace à  
l'huile d'olive des Orgues

**PAVLOVA TROPICALE** 13  
mangue, ananas et verveine, mousse  
aérienne à l'ananas, sorbet mangue

**L'ASSIETTE DE FROMAGES** 12  
composée de fromages affinés du  
moment

### MENU GOUVERNEUR

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT** 65

## A PARTAGER

Pour 2 personnes

**SALTUFO** 10

**PAN CON TOMATE** 12

## CÔTÉ GOLF

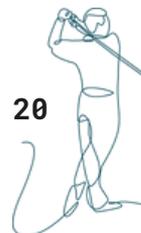
**LA SALADE NIÇOISE** 20  
laitue, tomate, œuf, thon snacké,  
olive, haricots verts, oignons  
rouges, sauce vinaigrette du chef

**LE TARTARE DE BŒUF** 23  
l'italien, tomate, parmesan,  
roquette, burrata, mostarda di  
cremona, accompagné de frites et  
salade

**L'ESCALOPE MILANAISE** 23  
condiments, fusilli au basilic

**LE BURGER DU MOMENT** 23  
steak façon bouchère, sauce  
cocktail estragon,  
salade croquante, tartare de  
tomates, frites de patate douce

**LES PÂTES DU MOMENT** 23  
confiture de tomate, straciatella,  
tartare de courgettes violon grillées  
au barbecue, aubergine confite



## CÔTÉ PETITS GOURMANDS



**MOINS DE 12 ANS** 14  
Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic  
Filet de poisson, jardinière de légumes  
Aiguillettes de poulet, frites

Glace, sorbet ou madeleines fourrées