

la Table du Gouverneur

LES ENTRÉES

ŒUF PARFAIT 12

servi frais, comme un frappuccino, maïs et guanciale

GOUJONNETTES DE CARPE 15

finies pièces de carpe croustillantes, accompagnées d'une sauce gribiche fumée

ASSIETTE DE SALTUFO 15

salami italien, truffe d'été et parmesan

FRITTO MISTO À PARTAGER 20

assortiment de fritures croustillantes, accompagné d'une sauce sucrée salée

PIMENT PADRON FRIT 12

simplement relevés d'une pincée de fleur de sel



Le Semainier

*midi uniquement
du lundi au vendredi*

**GASPACHO DE MELON, GLACE
MELON-THYM ET JAMBON SERRANO**

—
**SAUMON, MOUSSELINE DE
COURGETTE, TAGLIATELLES DE
COURGETTE, SAUCE AU HADDOCK
ET PAK CHOÏ**

—
**FINANCIER À LA FIGUE, SORBET
FIGUE, CRÈME À LA VERVEINE ET
FIGES FRAÎCHES**

Entrée et plat ou plat et dessert **24**

Entrée, plat & dessert **30**

LA TABLE DES PETITS - 12 ANS

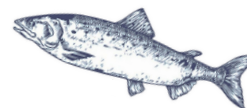
Pâtes fraîches sauce tomate et basilic
Filet de poisson aux légumes du jardin
Aiguillettes de poulet frites

-

Glace, sorbet ou gaufre
(chocolat ou caramel)

14

LES PLATS



PLAT DU JOUR 17

SALADE CÉSAR 17

salade romaine croquante garnie de copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César onctueuse aux notes d'anchois et de parmesan

VITELLO TONNATO 17

finies tranches de noix de veau, condiments, servies avec une sauce légère à base de thon, mayonnaise et parmesan

LE POULPE 23

tentacule de poulpe grillée à l'huile d'olive, accompagnée de fregola sarda, légumes niçois, stracciatella et condiments relevés à la 'nduja

TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON 21

préparé par nos soins, frites

LE BURGER 19

steak haché de bœuf charolais, cheddar affiné, salade croquante, tomates et oignons rouges, relevé d'une sauce condimentée, servi avec des frites

ENTRECÔTE DE BŒUF 300gr 27

pièce de bœuf grillée, frites et beurre de champignons, relevé au poivre et au piment d'Espelette

NOS PÂTES DU MOMENT 19

fusilli enrobés d'un jus brun Tom Kha Kaï, effiloché de travers de porc confit, shiitakés et shimejis

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 10

CRÈME BRULÉE PARFUMÉE AU BASILIC 10

sublimée par des zestes de citron jaune et une touche d'huile d'olive fruitée

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 11

rafraichit d'un gel et d'un sorbet cassis, grué de cacao

COUPE GLACÉE ABRICOT-PISTACHE 10

sorbet abricot au romarin et glace pistache, abricots poêlés au beurre, financier moelleux et praliné pistache gourmand



la Table du Gouverneur

À PARTAGER

Pour deux personnes

FRITTO MISTO 20

notre sauce sweet chili

ASSIETTE DE SALTUFO 15

saucisson à la truffe et au parmesan

PIMENT PADRON FRIT 12

fleur de sel

Côté bistronomique

LES ENTRÉES

DAURADE 21

en ceviche, passion, mangue, basilic, agrumes, lait de tigre aux saveurs de mes voyages, toast gourmand au caviar Baeri de la maison Kaviari

MON FOIE GRAS 21

aux baies de coriandre, roses, thé verveine, gel bergamote, servi avec une brioche tiède aux agrumes

LES PLATS

LOTTE BRETONNE 32

rôtie au beurre demi-sel, soupe au pistou et tomates, légumes de printemps et purée d'ail confit

RENCONTRE TERRE & MER 32

volaille fermière farcie au homard, girolles dorées, artichauts poivrade, jus de volaille et crémeux de tête de homard

LES DESSERTS

ABRICOT AMANDE 12

blanc manger amande, abricots confits, glace au lait d'amande, jus d'abricots, râpé d'amandes fraîches et toastées

LA CERISE 12

déclinée en chutney, marinée, en jus, crémeux lactique, biscuit pistache, sorbet cerise noire

MENU DU GOUVERNEUR

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 65

LA TABLE DES PETITS - 12 ANS

Pâtes fraîches sauce tomate et basilic

Filet de poisson aux légumes du jardin

Aiguillettes de poulet frites

-

Glace, sorbet ou gaufre
(chocolat ou caramel)

14

Côté golfique

SALADE CÉSAR 17

salade romaine, poulet croustillant, parmesan, tomates, croûtons dorés, sauce César

TARTARE DE BOEUF OU DE SAUMON 21

condiments, frites

POULPE 23

tentacule snacké à l'huile d'olive, fregola sarda, légumes niçois, condiments à la 'nduja, stracciatella

LE BURGER 19

steak haché charolais, cheddar affiné, salade, tomates, oignons rouges, sauce condimentée, frites

ENTRECÔTE DE BOEUF 27

frites, beurre de girolles, poivre et piment Espelette

CREME BRULEE PARFUMEE AU BASILIC 10

zestes de citron jaune, huile d'olive fruitée

