

## Les entrées



-  Tomate cœur de bœuf semi-confite,  
Sablé parmesan,  
Crottin de Chavignol et huile de basilic 34€
-   Artichaut violet de Provence,  
Houmous d'artichaut,  
Citron confit et salade d'herbes 36€
-  Piémontaise de langouste à la truffe noire 55€
-  Œuf « bio » de Saint-Martin,  
Caponata Sicilienne,  
Emulsion tomate basilic 28€
-  Carpaccio de poisson local aux algues,  
Salade de salicorne et citron caviar 38€
- Crabe mou croustillant,  
Mayonnaise Vadouvan,  
« La Case aux Épices » 34€

## Menu enfant

Blanc de volaille, filet de Mahi-mahi,  
steak haché ou burger  
Garniture au choix : Frites, légumes,  
purée maison ou salade mesclun

Boule de glace

24€

## Les plats



### Les poissons

- Gambero Rosso,  
Risotto aux poivrons rouges,  
Emulsion des têtes 64€
- Encornet farci,  
Epices paëlla de « La Case aux Épices » 44€
- Vivaneau rôti au beurre de citron,  
Barigoule d'artichaut et émulsion au Guanciale 48€

### Les viandes

-  Poitrine de veau confite au romarin,  
Pommes dauphines aux olives Taggiashe 44€
- Suprême de volaille,  
En croûte d'olives,  
Gnocchis rôtis à l'origan et au citron 42€
-  Filet de bœuf blonde d'Aquitaine,  
Jus de veau et pomme purée 58€

#### Garnitures additionnelles :

Frites, légumes, purée maison, salade mesclun 10€

 Sans Gluten  Végétarien

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris  
Origines des viandes : UE, USA, Nouvelle Zélande & Australie  
La liste des allergènes est disponible sur demande

## Les pâtes

- Ravioles de langouste pays,  
Purée de carottes gingembre,  
Beurre de nage au curry 55€
- Tagliatelles fraîches à la Matriciana 34€

### Les pièces entières

-  Canette de Barbarie,  
En deux services 160€
- Sole meunière, câpres et citron 75€
- Garniture au choix :  
Frites, légumes, purée maison, salade mesclun

## Les desserts



- Mille-feuille vanille,  
Caramel et noix de pécan 18€
- Profiterole chocolat XXL 36€
- Pavlo-colada 17€
- Noix de coco givrée et crème glacée au lait de coco,  
Croustillant d'amande,  
espuma à la fleur d'orange 18€
- Orange givrée, suprême et marmelade d'orange,  
Crumble aux agrumes, granité au safran 18€
- Coupe glacée brownie,  
Glace chocolat et pistache 16€