

*A partager*

Pissaladière	15
Légumes crus du potager, anchoïade et houmous	20
Planche de jambon cru Serrano, pan con tomate	22

*Les entrées*

Carpaccio de thon, purée de pignons de pin, condiment aux agrumes	22
Œuf bio parfait, crémeux de butternuts, émulsion au parmesan et noisettes du Piémont	19
Cannelloni farci aux champignons, jus de veau à la truffe du Haut Var	22
Poulpe croustillant, jus et garniture d'une bouillabaisse	19

*Les pizzette*

Margarita Sauce tomate, mozzarella, basilic	15
Bianca Crème fraîche, jambon blanc, champignons, mozzarella	16
Léoube Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, pesto	16
Italienne Sauce tomate, stracciatella di bufala, jambon cru, roquette, parmesan	18

## Les plats

Pavé d'épaule d'agneau de L'Aveyron, jus de cuisson concentré au romarin <i>Petits farcis de saison</i>	29
Gnocchis à la truffe du Haut Var et stracciatella di buffala	26
Maigre de méditerranée, émulsion de coquillages <i>Poireaux en cuisson meunière et pommes de terre mitrilles</i>	32
Gambas persillées, jus de cuisson <i>Risotto Carnarolli aux cèpes</i>	30

## La pêche locale

La pêche locale du jour <i>Voir ardoise</i>	12€/100g
Langouste de Méditerranée ( <i>sur commande 24 heures à l'avance</i> )	18€/100g
Garnitures au choix <i>Frites maison, légumes du soleil, purée de pomme de terre</i>	5

## Menu enfant

Volaille panée ou filet de loup ou Pizzetta Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau	18
--	----

## Les desserts

Tarte sablée croustillante, gianduja noisettes et lait, glace noisette	12
Crêpe Suzette, sorbet aux agrumes	12
Belle profiterole, éclats d'amandes caramélisées, sauce chocolat	12
Crème brûlée à la vanille bourbon, belle madeleine au miel et citron vert	12
Brie de Meaux à la truffe, pain grillé	14
Sélection de glaces et sorbets artisanaux Maison Regain <i>Vanille, chocolat-noisette, chocolat, figues de Léoube, fraise, citron basilic</i>	3€/boule