

Léoube

+ LE CAFÉ B

A partager

Espadon fumé au bois d'olivier de Léoube <i>Crème battue au fenouil sauvage</i>	22
Stracciatella di buffala <i>Sauce vierge infusée à la roquette, pain sarde</i>	17
Légumes crus du potager, anchoïade, houmous	20

Les entrées

Tartare de veau à la truffe d'Été <i>Condiments d'une César</i>	22
Sardines marinées à l'huile d'olive de Léoube <i>Brocciu aux fleurs de tagète, houmous et pain sarde grillé</i>	16
Déclinaison d'avocat et Nori <i>Tartare et tranches snackées</i>	18
Tentacule de poulpe frit <i>Rouille moderne</i>	19
Ceviche de daurade royale <i>Herbes fraîches, citron caviar rose</i>	19
Burrata <i>Gaspacho de concombre, tomates cerises, fraises, focaccia</i>	19

Les pizzette

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

Léoube

+ LE CAFÉ B

Les plats

Carpaccio de bœuf <i>Frites maison, roquette, câpres, basilic, parmesan</i>	24
Gnocchis à la truffe de saison	28
Suprême de volaille et girolles <i>Purée de vitelotte et jus d'un poulet rôti</i>	29
Selle d'agneau <i>Piquillos, brocciu, tartare d'herbes fraîches, noix et jus à la fleur de thym</i>	34
Maigre de Méditerranée <i>Viennoise d'amande, courgettes et beurre blanc à l'amaretto</i>	30
Gambas, calamars, pérugine <i>Risotto carnarolli, poutargue</i>	32
Turbot et légumes primeurs <i>Cuisson meunière et sauce Grenobloise</i>	44

La pêche locale

Poisson entier, voir ardoise <i>Garnitures au choix</i>	12€/100g
Langouste de Méditerranée (sur commande 24 heures à l'avance) <i>Garnitures au choix</i>	18€/100g
<i>Frites maison, haricots verts, légumes de saison, purée de pomme de terre</i>	5

Menu enfant

Poulet croustillant ou Filet de Daurade Royale ou Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau	18
--	----

Les desserts

Chèvre frais <i>Sucrine, miel de maquis de Léoube, pain grillé</i>	10
Eclair aux fruits rouges, Crème légère à la fève de Tonka	12
Baba au gin de Léoube, Chantilly mascarpone au citron vert	12
Léoube Mess <i>Fraises, crème montée, coulis de fruits rouges, meringue</i>	12
Fondant au chocolat Valhrona, Glace au poivre de Sichuan	12
Pêches caramélisées au romarin, Clafoutis, sorbet framboise	12
Sélection de sorbets et de glaces Regain <i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe pignons, citron, fraise, mangue</i>	3,5€/boule