

## Menu Gourmand



3 services avec café

❖ 58,00 € hors boissons ❖

### Entrées

### À la carte

**1. Douceurs de Saint-Jacques safranées**

21,00 €

Noix de Saint-Jacques au lait de coco/poireau/safran

❖ Notre sélection de vin au verre

**110** Camas Domaine Anne joyeuse 100% Chardonnay | 6€

**2. Salade caprese**

14,90 €

Mozzarella di Bufala/tomates à l'ancienne/pesto alla genovese

❖ Notre sélection de vin au verre

**111** Lirac Domaine Rocca Maura | 9,50€

**3. Scampis Limoncellés**

21,00 €

Scampis/Petits légumes croquants/Limoncello

❖ Notre sélection de vin au verre

**110** Camas Domaine Anne joyeuse 100% Chardonnay | 6€

**4. Jambon Ganda Meloné**

18,50 €

Jambon Ganda Belge/Melon/Sauce acidulée/Agrumes

❖ Notre sélection de vin au verre

**124** Pinot Grigio Tenuta Castelfeder | 9€

*Plats*

*À la carte*

**5. Thon rouge Sweet and Sour**

27,90 €

Pavé de thon rouge avec purée de céleri légèrement vanillée/  
pommes vertes caramélisées

❖ Notre sélection de vin au verre

**116** Lussac Saint Émilion Château Vieux Busquet | 10€

**6. Scampis et sa note ensoleillée**

28,50 €

Scampis/Pâtes fraîches et huile d'olive extra vierge/  
Petits légumes croquants/Limoncello

❖ Notre sélection de vin au verre

**110** Camas Domaine Anne joyeuse 100% Chardonnay | 6€

**7. Saltimbocca alla Romana**

28,90 €

Escalope de veau à la sauge/sauce aillée au vin blanc/pommes-de-terre au four

❖ Notre sélection de vin au verre

**121** Pic Saint Loup | 10€

**8. L'agneau des prés**

28,50 €

Agneau accompagné de sa sauce au thym à l'ail/purée de patate douce

❖ Notre sélection de vin au verre

**129** Primitivo ELE 2019 Tenuta Chiaromonte | 11,50€

*Desserts*

*À la carte*

**9. Délice de chocolat blanc framboisé**

Délice de chocolat blanc/framboises fraîches & son coulis

12,90 €

**10. Panna cotta tropicale**

Panna cotta à la noix de coco/coulis de fruit de la passion

12,90 €

**11. Chocolat et Caramel au beurre salé**

Croquant de caramel beurre salé/Mousse de chocolat en ganache

12,90 €

**12. Ananas caramélisé**

Ananas poêlé et caramélisé/ sorbet de tomate au basilic

12,90 €

**13. Plateau de fromages italiens**

15,00 €

❖ Notre sélection de vin au verre

**130** Rosso d'elle Venezie « Sdencina » 2017 Tenuta Stella | 14€

## *La Vera Pasta*

L'Albert 1<sup>er</sup> vous propose une sélection de plats de pâtes fraîches artisanales

### *À la carte*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>14. Tagliatelle tartuffo</b><br>Pâtes fraîches/crème/truffe/parmesan                                       | 18,90 € |
| <b>15. Spirelli des tous petits</b><br>Spirelli fraîches/sauce tomate minute                                  | 12,00 € |
| <b>16. Pennes et son quatuor crémeux</b><br>Pennes fraîches/ sauce mélange de 4 fromages                      | 17,90 € |
| <b>17. Rigatoni di Parma en gratin</b><br>Rigatoni fraîches/sauce crème/jambon de parme                       | 18,00 € |
| <b>18. Roulade provençale</b><br>Roulades d'aubergines/ratatouille maison                                     | 17,50 € |
| <b>19. Roulade tricolore</b><br>Roulades ricotta épinard/crème/tomate/notes d'ail                             | 17,50 € |
| <b>20. Tagliatelle sepia aux scampis</b><br>Tagliatelles à l'encre de seiche/scampis/petits légumes croquants | 20,90 € |
| <b>21. Cannelloni tomate</b><br>Cannelloni à la viande/sauce de tomate  | 17,50 € |
| <b>22. Cannelloni al Limone</b><br>Cannelloni ricotta épinard/crème de mascarpone/zeste de citron             | 17,50 € |