

## Salades de l'Horloge

La véritable salade niçoise	14.00 €
Poêlée de champignons de saison en persillade sur un lit de mesclun	15.00 €
Tomate et mozzarella di bufala à l'huile d'olive infusée au basilic	14.00 €

## Entrées

Velouté à la courge du pays avec des éclats de marrons torréfiés	9.00 €
Tartine campagnarde de Saint Marcellin chaud tomates confites et salade d'herbes aromatiques	16.00 €
Beignets de gambas en croûte de polenta sur un coulis de tomate épicée	19.00 €
Carpaccio de Saint-Jacques marinés à l'huile de pistache copeaux de truffe Aestivum	21.00 €
Foie gras maison au Sauternes et sa tatin de fruit du moment	19.00 €
Soupe de poisson de roche maison et rouille	14.00 €
Chiffonnade de saumon mariné aux agrumes et effeuillé d'endives	13.00 €

## Pâtes et risotto

Penne végétarienne et copeaux de Parmesan	15.00 €
Risotto de gambas au jus de viande corsé à l'estragon	21.00 €
Tagliatelle fraîches au homard et coquillages flambées au Cognac	23.00 €
Risotto Arborio à la truffe Aestivum	20.00 €

## Viandes

Fricassée de poulet fermier aux champignons risotto truffé et petits légumes	19.00 €
Carré d'agneau rôti parfumé au thym citron et son jus d'agrumes petites pommes sautées et poêlée de légumes	26.00 €
Côte de veau en croûte viennoise de Parmesan et jus au Madère pommes fondantes et légumes du jour	23.00 €

### **PRIX NETS**

Nous acceptons les paiements par espèces et cartes bancaires

## Le Bœuf

Tartare d'ailoyau préparé à votre guise (220gr) pommes frites et mesclun	19.00 €
Filet au foie gras poêlé sur un miroir de Porto (200gr) pommes fondantes et jardinière de légumes à l'ail confit	26.00 €
Côte individuelle aux herbes du maquis et fleur de sel (500gr) choix de garniture et de sauces	29.00 €
Emincé de faux-filet minute aux échalotes pommes allumettes et ratatouille	19.00 €

*Toutes nos viandes proviennent de la C.E.E*

## Poissons

Dos de saumon rôti au fumet de poisson monté au beurre demi-sel pommes vapeur et endives braisées	19.00 €
Loup entier grillé au thym citron et romarin sur sauce vierge riz basmati et tombée de poireaux	25.00 €
Belle Sole meunière (400gr) pommes cocote et flan de légumes	36.00 €
Poêlée de Saint-Jacques en brochette de vanille bourbon riz aux senteurs d'Asie et carottes glacées à blanc	26.00 €
Dorade royale rôtie à la niçoise riz basmati et légumes du jour	24.00 €

## Fromages

Plateau de fromages au choix confiture maison et divers huiles d'olive	9.00 €
---	--------

## Desserts

Salade de fruits frais à l'infusion de citronnelle et menthe fraîche	7.00 €
Fondant au chocolat maison sur crème anglaise à la lavande	8.00 €
Tarte sablée aux pommes caramélisées et Calvados	8.00 €
Crème brûlée maison à la pistache	8.00 €
Tiramisu au caramel de beurre salé	8.00 €
Mousse au chocolat et zestes d'orange confite	8.00 €
Café gourmand (assortiment de mignardises choisies par le chef)	7.00 €

### **PRIX NETS**

*Nous acceptons les paiements par espèces et cartes bancaires*

# Formule midi express à 18.50 €

*Suggestion du jour*

*Un verre de vin 12 cl ou 1/2 eau minérale de votre choix*

*Café*

## Menu affaires à 24 €

*Entrée du jour*

*ou*

*Tomate et mozzarella di bufala*

*ou*

*Velouté de courge du pays aux marrons*

*ou*

*Chiffonnade de saumon mariné aux agrumes*

\*\*\*\*\*

*Suggestion du jour*

*ou*

*Dos de saumon rôti au fumet de poisson monté au beurre demi-sel*

*pommes vapeur et endives braisées*

*ou*

*Fricassée de poulet fermier aux champignons*

*risotto truffé et petits légumes*

*ou*

*Emincé de faux-filet de bœuf minute aux échalotes*

*pommes allumettes et ratatouille*

*Café*

## Menu plaisir à 39 €

*Foie gras maison au Sauternes et tatin de fruit du moment*

*ou*

*Tartine campagnarde de Saint Marcellin chaud*

*tomates confites et salade d'herbes aromatiques*

*ou*

*Soupe de poisson de roche et rouille*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf façon bordelaise*

*pommes fondantes et jardinière de légumes à l'ail confit*

*ou*

*Médailon de lotte à l'armoricaine*

*riz basmati et tombée de poireaux*

*ou*

*Risotto aux Saint-Jacques et chips de chorizo*

\*\*\*\*\*

*Fondant au chocolat et crème anglaise à la lavande*

*ou*

*Tiramisu au caramel de beurre salé*

*ou*

*Crème brûlée à la pistache*

### **PRIX NETS**

Nous acceptons les paiements par espèces et cartes bancaires