



■ Chef de cuisine : Juberti Maroni ■ Chef pâtissier : Pascal Minodier

Menu du Pinasse

Entrée - Plat *ou* plat - dessert 38,50 €

Entrée - Plat - dessert 47,00 €

■ Entrées 19 €

Velouté de lentilles corail, écume de curry au lait de coco, haddock et avruga

Petit Gris à la persillade, espuma au persil, mâche et piquillos

Assiette de fruits de mer, huîtres, bulots, crevettes, langoustine (Supplément 3 €)

■ Plats 29 €

Filet de dorade royale, patate douce, salicornes, wakamé et lait fumé d'anguilles

Cabillaud rôti au beurre d'estragon, gombo, purée de carottes violettes acidulées et réduction de fumet au balsamique blanc

Quasi de veau Orloff, polenta crémeuse aux fruits secs, lard croustillant et jus brun

■ Desserts 12 €

Tartelette au chocolat noir Manjari et praliné, amandes et noisettes caramélisées, glace praliné

Gâteau aux marrons, pommes à la cannelle, sorbet pomme verte

Café gourmand (Supplément 3 €)