



Le Pesage La Carte

Ete 2025

Notre second restaurant, plus intimiste, vous accueille avec vue imprenable sur la ligne d'arrivée !

NOS ENTRÉES ET SALADES ☺

Veritable mozzarella burrata, caviar de tomates & tomates d'antan au parfum de mangue	21€
Tataki de thon aux 3 sésames, fraîcheur d'agrumes et teriyaki maison	23€
Chirachi de Loup et léché de tigre	18€
Fraicheur de melon et dentelle de jambon italien	19€
Pokebowl végétarien, pointe d'asperges, fruits frais	20€

NOS PLATS CHAUDS ☺

Loup entier en portefeuille, légumes de saison, sauce vierge	38€
Risotto de noix de Saint Jacques, beurre fondant truffe d'été, betterave	36€
Tartare de saumon, avocat, mangue, aneth + frites et salade	28€
Belle entrecôte (300gr), sauces au choix (roquefort, poivre, maître d'hôtel) + frites et salade	34€
Magret de canard entier au miel	30€
Tartare de bœuf à l'italienne + frites et salade	28€
Paccheri à la crème de tomates et basilic et sa belle mozzarella	26€
Paccheri crème et copeaux de truffes d'été	32€
Accompagnements supplémentaires (assiette de frites, légumes, salade...)	5€

Consulter le maître d'hotel pour suggestion du jour

NOS DESSERTS

Assiette de fromages, mesclun et confiture de figues	14€
Cheesecake insert framboises, fruits rouges frais et son coulis	14€
Généreux tiramisu seul ou à partager	14€
Soufflé glacé Grand Marnier finition nougatine	14€
Le chocolat façon Toblerone, coeur café, sauce chocolat	14€

