

La Table du Pinarello

Les Viandes

Carpaccio de Cecina*

Tomates Confites, Tuile de Parmesan, Roquette, Huile de Citron Oltremonti, Frites

Salade César « La Vraie »*

Blancs de Poulet Basse Température et Snackés, Parmesan, Croûtons, Cacahuètes, Ciboulette, Sauce Blanche Worcester, Brochettes de Tomates aux Anchois

Assiette de Charcuterie d'Éric

Buddha Bowl*

Poulet Laqué Soja et Citronnelle, Lentilles Corail, Tomate et Ail Confits, Mâche, Mixtes de Fèves, Haricots, Radis Croquants, Sauce Soja/Menthe/Citronnelle/Citron

Tataki de Bœuf*

Filet de Bœuf Mariné, Asperges, Sauce Marinade Tataki, Copeaux de Parmesan, Herbes & Sésame

Burger de Veau*

Sauce Tzatziki, Concassé de Tomates, Buns d'Oignons Confits, Concombre, Frites, Tartare Cuit de Veau au Cumin et Herbes, Sucrine
Viande bovine originaire de l'Union Européenne

Les Poissons

Tartare de Crabe *

Bavarois de céleri, Crème de Moutarde à l'Ancienne, Granit Smith & Feuilles de Mâche

Rouleau de Printemps *

Crevettes, Sucrine, Tarama Maison & Sauce Passion

Carpaccio de Saumon *

Vinaigrette de Kalamansi, Citron Caviar, Kiwi, Mangue & Grenade

Burger de St Jacques *

Buns à la Truffe, St Jacques, Lamelles de Truffe, Sucrine, Compoté de Poireaux, Crème d'Ail, Crème Ricotta & Paprika, Frites

Filet de Dorade*

Caviar d'Aubergine à la Tomate Confite, Pickles de Carottes, Amandes Grillées, Sauce Vierge, Tuile de Parmesan

Buddha Bowl*

Tataki de Thon, Lentilles Corail, Tomate et Ail Confits, Mâche, Mixtes de Fèves, Haricots, Radis Croquants, Sauce Soja/Menthe/Citronnelle/Citron

Végétariens

Salade du Jardin *

Asperges, Haricots Verts, Tomates, Fèves, Salade, Radis, Œuf dur
Vinaigrette de Noisette, (Légumes suivant la saison)

Sablé au Tian de Légumes *

Coulis de Tomates/Poivrons, Ricotta, Huile de Basilic

* Produits Faits Maison

Les produits de cette carte sont élaborés dans notre établissement

Les Fromages & Desserts

Assiette de Fromages Corses *

Variation Autour du Citron *

Glace Mascarpone Citron, Crème Citron Meyer, Mousse Citron & Tuile

Vacherin*

Sorbet Framboise, Meringue, Parfait Glacé Vanille, Framboises, Chantilly, Pistaches Caramélisées

Café Gourmand*

Sucette Glacée Praliné, Macaron, Opéra Chocolat, Financier, Café

Assiette de Fruits Frais *

Fraises, Framboises, Melon, Pastèque, Ananas... (Suivant la Saison)

Pana Cotta au Parfum d'Orient*

Sirop de Rose, Fleur d'Oranger, Crème Pistache, Briouat au Miel

Sorbets et Glaces Maison*

Vanille, Café, Chocolat Noir, Mascarpone/Citron, Framboise, Ananas, Mandarine, Mangue

*Carte donnée à titre indicatif seulement, pouvant être modifiée selon les produits du jour ou l'envie du Chef!