

# 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

## 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 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

## 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!