

LES INTEMPORELS

ENTRÉES	Burrata et légumes grillés	28
	Saumon fumé de Norvège, blinis	38
	Foie gras de canard confit, poire pochée au vin rouge	38
	Caviar Kristal Gold avec blinis	(30 G.) 180

SALADES	Salade Dalí d'hiver	28
	<i>Cœur de laitue, fenouil, tomates confites, concombre, artichauts à l'huile, céleri branche, radis rouge, piquillos, ventrèche de thon, olives taggiasca, tapenade, œuf de caille, basilic, riquette</i>	
	Salade Detox	28
	<i>Boulgour, carottes râpées, avocat, concombre, radis, chou rouge, pousse de fenouil, copeaux de fenouil, shiso cress et vinaigrette curry</i>	
	Avocat, gambas et pomelos	38
	Salade César au poulet	36
	<i>poulet, Parmesan, croûtons, bacon, salade et sauce César</i>	

PLATS	Sole au beurre demi-sel, épinards sautés	68
	Tartare de boeuf	44
	Fin pithiviers de canard croisé	52
	Filet de boeuf sauté à l'échalote, pommes de terre grenailles	58
	Coquillettes jambon, Comté et truffe noire	68

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

Cœur de laitue croquant	Légumes de saison mijotés ou vapeur
Épinards nature ou au beurre	Pommes allumettes ou pommes purée

le *Dal* AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE

LE CHEF EXÉCUTIF JOCELYN HERLAND VOUS INVITE À
UN VOYAGE CULINAIRE SUR LES RIVES DE LA MÉDITERRANÉE,
ENTRE CATALOGNE ET LIGURIE, EN PASSANT PAR LA CÔTE D'AZUR.

NOUS VOUS SUGGÉRONS EN ENTRÉE, SELON VOS ENVIES,
À PARTAGER OU NON, 2 **▶** OU 1 **●** PAR PERSONNE

ENTRÉES

	▶	●
Polenta croustillante olives / marjolaine	10	18
Carpaccio de boeuf	12	24
Velouté de châtaigne, chèvre frais	12	24
Poireaux, grenobloise à la niçoise	12	22
Carpaccio de Saint-Jacques, fenouil en fins copeaux et poutargue	18	36
Porchetta de lapin à la provençale	18	38
Couteaux gratinés, persil et kumquat	10	20
Culatello de porc noir de Massimo Spigaroli	18	38

PLATS

	●
Riso à la courge, ailerons de volaille rôtis	42
Lieu jaune, légumes racines, sauge et citron	48
Noix de Saint-Jacques à la plancha, betterave et menthe poivrée	48
Noix d'entrecôte de veau, caillettes de blettes	48

L'ENVIE DU JOUR

LUNDI

Fricassée de volaille au vin jaune, riz croustillant 32

MARDI

Colinot doré au beurre d'algues, légumes primeurs 36

MERCREDI

Pavé de saumon, sauce béarnaise 34

JEUDI

Foie de veau en persillade 38

VENDREDI

Filet de rascasse, garniture d'une bouillabaisse 36

SAMEDI

Agneau confit au romarin, fregola sarda et broccoletti 38

DIMANCHE

Bourguignon de joue de boeuf, farfalles 34

SUR LE POUCE

Club sandwich végétarien	32
Club sandwich au poulet	34
Club sandwich au saumon fumé	38
Club sandwich au homard	52
Croque-Monsieur	30
M. Burger	42
Black veggie burger <i>galette végétarienne, tomates et roquette</i>	32

FROMAGE & DESSERTS

Notre sélection de fromages français	18
--------------------------------------	----

CEDRIC GROLET & SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

Citron noir	25
Pomme verte	25
Tarte chocolat	23
Paris-Brest cacahuète	23
Saint-Honoré de saison	23
Glaces et sorbets du moment	16