



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT



DÎNER

Entrées

Bruschetta de coppa, figues, gorgonzola, roquette et crème de balsamique Bruschetta with coppa, figs, gorgonzola, rocket salad and balsamic cream	10€
Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi alla Sorrentina	10€
Notre Pissaladière revisitée, mesclun d'ici de Mr.Massi Our traditional onions pie	8€
Foie gras d'Andignac, citron de Menton, pomme Grany Smith, basilic Foie gras d'Andignac, lemon from Menton, Granny Smith apple and basil	15€

Plats

Penonni alla Norma Penonni alla Norma	17€
Thon rouge grillé, tomates et oignons rôtis et sa sauce aux piments aigre-douce Grilled red tuna, roasted tomatoes and onions with sauce sweet and sour peppers	22€
Joue de porc Ibérique braisée au vin rouge, pruneaux secs et polenta Iberian pork cheek, braised with red wine, prunes and polenta	19€
Morue "Gomes de Sà" (pommes de terre, oignons, olives noires, cebettes et oeuf bio) Cod fish "Gomes de Sà" (potatoes, garlic, olives, spring onions and organic egg)	20€

Desserts

Vacherin aux framboises et litchi, mascarpone et meringue Raspberry and lychee vacherin, mascarpone and meringue	7€
Poires au sirop, mousse chocolat noir, arlettes au cacao Pears in syrup, dark chocolate mousse and cocoa arlettes	7€
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	7€
Sélection de fromages Our selection of cheeses	7€

Prix net T.V.A comprises