

Nos fameuses planches

LA CHARCUTIÈRE - 39

Charcuteries maison, tête fromagée,
pâté de foie, confit d'oignon, olives et cornichons

LA POISSONNIÈRE - 59

Tartare de crevettes nordiques, accras de morue,
terrines de merlu, tartine de sébaste et oignons confits
et calmars confits au citron

LA MÉDITERRANÉENNE - 40

Ricotta maison, caviar d'aubergine, légumes marinés,
tapenade d'olives noires, tartare de betteraves,
et chausson aux herbes corses

FOCACCIA MAISON - 5

Huile d'olive et balsamique

ENTRÉES

Poireau brûlé, brocciu fouetté, clémentine
noisettes et huile de nepita **14**

Vitello Tonnato, façon gravlax **16**

Pieuvre grillée, purée de pois chiches
vierge tomates confites et olives **20**

Os à moelle et civet d'escargots **23**

PLATS

Risotto crème de champignons à l'ail rôti,
pleurotes **30**

Gnocchi au Ragu de figatellu **32**

Boudin sauce au bacon de sanglier,
purée de panais **35**

Filet de dorade, tombée d'épinards
et fenouil confit à l'orange **38**

DESSERTS

LE TRIO

Moelleux à la châtaigne, nougat glacé
aux framboises, fiadone de ricotta au citron, **20**

LE DESSERT DU MOMENT

Biscuit pacane, raisin, figues et chocolat blanc **10**

*Les items des planches sont sujet à changement selon l'arrivage du moment

MENU DU SOIR

*Rien n'est inventé, parce que la nature
a déjà tout écrit. L'originalité consiste
toujours à revenir aux origines.*

Antoni Gaudi

Bon appétitu a voi !