

ANTIPASTI À PARTAGER

Jambon Culaccia artisanal élaboré à partir de cochons noirs des Abruzzes, affiné par Raffinati produit par Fattorie del Tratturo

27

Authentique jambon & charcuterie Corse AOP du Haut Taravo, élaborés à partir de cochon de race Nustrale (Stéphane Paquet, coopérative

A Taravesa à Guitera)

28

ANTIPASTI

6 huîtres de Cancale Tsarskaya de Saint-Kerber #2

23

Crèmeux de lentilles du Puy AOP, piment d'Espelette & ricotta salée

15

Salade d'Endives, noix fraîches & Gorgonzola AOP de Lombardie

13

Notre burrata des Pouilles & pesto de pistacchi

18

Carne salada de bœuf, scarola & pecorino AOP Sarde

17

PASTA & RISOTTO

Nos pâtes, à l'exception des linguines, sont réalisées par notre brigade à partir de farine bio de Chantemerle

Risotto au radicchio de Trévis, Taleggio & noisettes du Piémont

23

Linguine aux Oursins de Bretagne & zeste de combawa

26

Caserecce au ragout de sanglier

23

Orecchiette à la saucisse des Pyrénées & cime di rapa

25

Sedanini à la truffe noire de Touraine

29

PLATS

Poissons et coquillages de petits bateaux ou de ligne du jour : [consultez notre belle ardoise](#) avec le retour de la pêche de la nuit.

Bel assortiment de légumes de saison rôtis & à la plancha (végétarien & bio)

25

Pancia di maiale au fenouil, chicorée & compotes de pommes

35

Filet de bœuf du Limousin, vraies frites

36

À PARTAGER

Une attente de 20' est à prévoir pour la sélection à partager. Contorno de votre choix inclus

La Selle d'agneau des Pyrénées rôtie & confite.

Pour deux ou pour quatre

33 € / personne

Côte de bœuf d'Aquitaine

Maturée 21 jours, 1.2 kg

pour 2/3 personnes

95€

Vraies frites

Ecrasée de pomme de terre

Brocolis sautés ail & piment

Champignons sautés

Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi)

Antipasto della casa & la pâte du jour

Glace

25

DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison

12

Semifreddo aux noisettes du Piémont et chocolat

12

Tiramisù du Patio

10

Ricotta de Brebis sarde & poire à la liqueur Strega

12

Café gourmand

12

Glaces et sorbets naturels de chez Philippe FAUR

3 boules au choix 12

Café pur arabica, caramel au sel de Guérande, chocolat noir, marron, noisette du Piémont, rose du Liban, pistache de Sicile, vanille bourbon de Madagascar, rhum raisin

Citron jaune, cassis, kiwi, mangue, myrtille, pomme

Assortiment de fromages bio corses et italiens & moutarde de poire maison

15

Tous nos fruits & légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée