ANTIPASTI À PARTAGER

Huîtres « Fine de Claire » d'Oléron #2 de la Maison Amélie, gelée de grenade & zeste de combawa
6, 9 ou 12 pièces, 23€/34€/42€

Authentique jambon & charcuterie corses AOP
28

ANTIPASTI

Velouté de châtaignes & farz buen
15

Salade de betteraves au vinaigre de poiré de Tanaisie, ricotta de chez Ottanta au miel de sapin
13

Tartare de Saint-Jacques de Brest, mayonnaise de corail & émulsion de pamplemousse
17

Ballotine de cabillaud à l'aneth & puntarella
16

Notre burrata bio de la maison Ottanta, crème de potiron & butternut mariné
19

PASTA & RISOTTO

Nos pâtes sont toutes réalisées maison par notre brigade, à partir de farine de Chantemerle bio et non raffinée.
Toutes nos recettes peuvent être préparées sur demande, à partir de pâtes sans gluten

Mafalde de blé dur *Senatore Cappelli* à la truffe noire d'hiver melanosporum de Touraine
39

Orechiette alle cime di rapa, ail rose IGP & piment doux séché de Bruno Cayron
23

Sedanini au ragoût de sanglier mariné au vin rouge & aux herbes du maquis
25

Orzotto au poulpe de Galice, aïoli, crème de persil & pousses de fenouil
26

PLATS

Poissons et coquillages du jour, de petits bateaux ou de ligne. **Consultez notre belle ardoise** avec le retour de la pêche de la nuit.

Bel assortiment de légumes de saison à la plancha (végétarien & bio)
25

Quasi de veau de la Maison Axuria a la plancha & chicorée sauvage sautée, ail et piment
29

Filet de bœuf de blonde d'Aquitaine,
Vraies frites
36

À PARTAGER

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

Demi poularde de Culoiseau de la Maison Poisot dans le Perche, rôtie et accompagnée de son jus maison
Poularde de 5 mois élevée aux grains bio pour 2/3 personnes 75€

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine
Maturée 21 jours, 1.2 kg
pour 2/3 personnes
95€

Vraies frites en 3 cuissons
Brocolis sautés
Purée de pomme de terre Bayard
Champignons sautés
Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi) 25€

Antipasto della casa
& la pâte du Chef
Glace ou café

DESSERTS

Belle assiette de fruits frais de saison
12

Crème pralinée cuite au four, streusel de noisettes & glace vanille
12

Tiramisù du Patio
10

Sablé breton & poire confite alla 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, litchi rose, pistache de Sicile, vanille bourbon de Madagascar, rhum raisin

Citron jaune, mangue, myrtille, pomme verte, pamplemousse, framboise, poire

Assortiment de fromages bio corses et italiens & moutarde de prunes maison
15

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