

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

L'œuf parfait bio, crème de parmesan de 36 mois & champignons d'automne poêlés

16

Velouté de châtaignes bio de Dordogne & cèleris confits

16

Belle salade de fenouil bio croquant, orange de Sicile, aneth & olive taggiasche de Ligurie

13

Notre burrata des Pouilles, pesto de riquette sauvage & brisures de jambon de Parme

17

Carpaccio de bœuf AOP de Chalosse (Maison Aimé), roquette & parmesan

15

PASTA & RISOTTO

Risotto au potiron rôti au four, sauge & gorgonzola AOP de Lombardi

23

Linguine au poulpe des pêcheurs siciliens

24

Orecchiette à la crème de brocoli & salsiccia

23

Calamarata aux gambas sauvages & bisque maison, estragon

25

Rigatoni au ragout de bœuf de Chalosse à l'ancienne

24

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

Magret de cannette des Landes de la Maison Aimé, choux romanesco & purée de carottes

35

Filet de bœuf de Chalosse IGP, 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 de la Maison Aimé, rôtie & confite.

Pour deux ou pour quatre

33 € / personne

Côte de bœuf de Chalosse, label rouge IGP,

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

Profiteroles maison

12

Tiramisù du Patio

10

Tartelette aux fruits de saison bio

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.