

ANTIPASTI À PARTAGER

Jambon de Parme artisanal Antica Corte
Pallavicina produit par Massimo Spigaroli

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

Velouté de potiron healthy, laurier corse
& curcuma

10

Pinzimonio de légumes de saison & mayonnaise
au piment d'Espelette

13

Terrine tiède de poulpe frais d'Atlantique,
pommes de terre grenaille, crème de poivrons &
vinaigre balsamique IGP

16

Salade d'automne d'une belle sélection de
champignons de saison

15

Notre burrata des Pouilles AOP, pesto de
Mouron des oiseaux de chez Eric Roy, noisettes
et figes

16

PASTA

Troccolo aux champignons de saison & noisettes

25

Paccheri De Cecco, salsiccia & brocoli, piment
d'Espelette et ail confit

23

Cannoncino à la farine de châtaigne farcis au
ragoût de sanglier & fondue de fromage corse

25

Calamarata au ragoût de Poulpe à la
Napolitaine, câpres & olives

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 d'automne
simplement à la plancha, (végétarien & bio)

23

Suprême de canard rôti de la Maison Aimé,
cuisse confite au foie gras en feuilleté &
compotée de poires et navets

29

Filet de bœuf du Limousin, vraies frites

36

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

À PARTAGER

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

Notre poulet de l'Aveyron de 120 jours, de la Maison
Forte, rôti & confit.

Pour deux ou pour quatre

29 € / personne

Côte de bœuf de Chalosse, label rouge IGP, Maison
Aimé de Dax.

Maturée 21 jours, 1.2 kg

pour 2 / 3 personnes

94€

Vraies frites

Ecrasée de pomme de terre & céleri rave

Epinards sautés

Mesclun & herbes

Contorno supplémentaire : 5 €

MENU DU MARCHÉ (à midi)

Antipasto de la casa
& la pâte du jour

Glace

25

DESSERTS

Millefoglie à la crème de romarin & figes pochées

12

Tiramisu du Patio

10

Café gourmand

12

Soufflé à la châtaigne & glace vanille

13

Biscuit croquant chocolat & noisette garni de crème
de ricotta à la poire

12

Glaces et sorbets naturels de chez

Pierre GERONIMI

(3 boules au choix)

Café de l'Arbre à Café, Caramel au beurre salé,
Chocolat noir (71%), Rhum raisins,

Noisette du Piémont, Rose du Liban,

Pistache de Brontë (AOP Sicile), Vanille de Tahiti

Citron jaune, Figue noire

12

Assortiment de fromages bio corse et italien,
miel & confiture maison

11