

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI - PROPOSITIONS DU CHEF PAUL-EMILE MERLIN

Entrée + Plat + Dessert = 29 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 25 €
Plat = 20 €

FERME LE SAMEDI MIDI / DIMANCHE SOIR / LUNDI MIDI ET SOIR BRUNCH LE DIMANCHE MIDI

LA CARTE

PARTAGER / GRIGNOTER

Panisses maison, yaourt frais à la menthe - 9€
Anchois de Cantabrie Salanort, huile d'olive au poivre blanc - 16€
Charcuterie corses de la maison Guidoni - 16€
Aubergine confite à l'eau de tomate, caponata, pangrattato - 12€
Pêche du jour en tartare, melon, agrumes - 18€

LES PLATS

Fettuccine maison, poutargue, oignons confits, olives
taggiasche - 27€
Option végétarienne - 25€

Faux filet de boeuf, champignons forestiers, moutarde
sauvage - 40€
Race normande maturée 45 jours

Poisson du moment à la braise, pesto pistache & oseille, fumet
réduit, légumes de Jean-Baptiste Anfosso - 34€
Pêche de ligne, poisson maturé par nos soins

LES DESSERTS

Fromages affinés - 14€
Servi avec un pain aux fruits secs maison et confiture
Figues fraîches et rôties, crumble amande, sorbet figue - 12€
Mousse au chocolat tiède, tuile gruée de cacao, glace whisky - 12€
Gâteau de courge rôtie, gel citron, glace feta 12€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur appétit
Plat - Dessert - Sirop - 18€