

Mardi au Vendredi midi et soir

Entrée + plat + dessert 26€

Entrée + plat 22€

Plat + dessert 20€



Suggestions (seul ou à partager) tous nos plats sont accompagnés de frites et de salades

La Bavette de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr (minimum 250 gr)

Faux filet Galice mûré 4 semaines, 14€/100gr

Côte de Boeuf Noire de Baltique mûrée 4 semaines 14€/100 gr

Côte de boeuf de Galice mûrée 4 semaines 14€/100 gr

Assiette de fromages affinés 11€

Entrées

Croquettes d'effiloché de porc, noisettes torréfiées et gelée à l'orange

Ou

Assiette autour de la carotte et du pois chiche, carotte rôtie au beurre, purée de carottes, houmous et pois chiches frits

Plats

Mi-cuit de thon Albacore, sauce vierge, fèves et légumes printaniers

Ou

Paleron de bœuf mijoté aux épices, semoule aux fruits secs, amandes effilées et légumes croquants

Desserts

Cœur coulant menthe poivrée et timut

Ou

Comme un millefeuille, cèpes et praliné noisette

Mardi soir – Mercredi au dimanche midi et soir

Menu Entrée + plat + dessert 41€

Entrée + plat 34€

Plat + dessert 32€



Suggestions (seul ou à partager).

tous nos plats sont accompagnés de frites et de salades

La Bavette de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr (minimum 250 gr)

Faux filet Galice mûré 4 semaines, 14€/100gr

Côte de Boeuf Noire de Baltique mûrée 4 semaines 14€/100 gr

Côte de boeuf de Galice mûrée 4 semaines 14€/100 gr

Assiette de fromages affinés 11€

Entrées

Saumon façon gravlax, mousse à l'aneth, déclinaison de fruits et légumes de saison

ou

Joue de boeuf confite au vin rouge, noisettes torréfiées et concassées

tuile de pain et gelée à l'orange

ou

Asperges rôties, quenelles de purée de panais à la vanille et crème d'asperges vertes

Plats

Filet de Saint Pierre, purée de choux fleur à la chartreuse, légumes de saison

et fumée de poisson crémé

ou

Saint Jacques poêlées, purée de carottes à la verveine, chips de riz et légumes de saison

ou

Épaule d'agneau confite, amandes effilées, jus réduit, morilles et légumes de saison

Desserts

Mille-feuille revisité autour de la poire et du fenouil

ou

Entremet maison au chocolat, gingembre et noisettes torréfiées

ou

Déclinaison de fraises, cuites, crues et en fraisier

Menu Bambino 17 €

Sirop au choix, Viande ou poisson Légumes ou frites maison

Mousse au chocolat ou glace

Pizzas midi et soir du mardi au samedi et à emporter



La Prosegherita

Base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala
11 euros

La Biquette et maya

Base crème fraiche, fior di latte, cabécou du Périgord,
caramel de miel aux noix
13 euros

La Puissance 4

Base sauce tomate maison, fior di latte, gorgonzola,
taleggio, camembert di bufala BIO
17 euros

La Tartufa

Crème de truffe, fior di late, parmigiano reggiano,
jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette
20 euros