

# 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