

À PARTAGER

Sablés parmesan et tapenade d’artichaut	9 €
Barbajuans de blettes au citron, sauce gremolata	9 €
Croquettes de jambon, sauce herbacée	9 €
Poivrons de Padròn grillés, sel fumé	9 €
Olives de Cerignola, taralli au fenouil et crème fraîche	11 €
Stracciatella, pesto rosso amande fumée, Focaccia	12 €
Saucissons Maison Mayté et Cavazzuti	22 €
Terrine de foie gras maison, pain brioché doré, chutney du moment	24 €
Sélection de fromages de la ferme d’Alexandre	26 €

FORMULE DU JOUR AU DEJEUNER

Servie du lundi au vendredi, de 12h00 à 14h00

Plat du jour	29 €
Entrée, plat ou plat, dessert du jour	41 €
Entrée, plat, dessert du jour	47 €

MENU ENFANT

-12 ans Pasta (jambon ou pesto) et boule de glace en dessert	18 €
---	------

ENTRÉES

Aubergines marinées et son œuf mollet Marinées au vinaigre de Xérès, pickles de graines de moutarde et d’oignon	18 €
Cœur d’Artichaut et sa crème au bleu Cuit à la vapeur avec son mesclun et sa vinaigrette à l’huile d’olive	21 €
Carpaccio de Faux filet de bœuf Accompagné de ces condiments : citron brûlé, crème d’Isigny et câpres	24 €
Terrine de foie gras maison, pain brioché doré Chutney du moment	24 €
Tartare de thon de Méditerranée, pulpe d’aubergine fumée au thé noir Thon cru, pulpe d’aubergine fumée, radis croquant, huile au basilic et citron	24 €
Poulpe grillé, crème de chorizo au citron, jeunes pousses	24 €

PLATS

Risotto aux girolles Façon mantecato au beurre blanc, parmesan et ses girolles	29 €
Maquereau rôti, betteraves et trévises grillées Snacké à la plancha, avec son condiment yaourt parfumé aux herbes	32 €
Pressé de volaille et sa farce fine Servi avec son jus corsé, accompagné d’une garniture au choix	34 €
Tagliolini aux langoustines Pâtes fraîches, langoustines poêlées, bisque parfumée, pesto	39 €
Sébaste rôtie accompagné de son fumet de poisson crémé à partager Garniture au choix	30 €/pers
Côte de cochon Ibérique fondante grillée à partager Jus parfumé au citron confit et romarin, condiment harissa-framboise	33 €/pers

• Frites maison • Salade de sucrines et trévises • Épinards au beurre noisette • Haricots verts	6 €
--	-----

DESSERTS

Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée	10 €
Affogato, glace vanille, nougatine, café de la Maison Fève	10 €
Clafoutis aux mirabelles avec sa boule de glace à l’amande	11 €
Salade de fruits de saison	12 €
Figues rôties et sa glace cabécou, granola maison	14 €
Tiramisu minute au praliné noisette du Piémont	16 €
Sélection de fromage de la ferme d’Alexandre	26 €