

À PARTAGER

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

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	40 €
Entrée, plat, dessert du jour	47 €

MENU ENFANT

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

ENTRÉES

Asperges, œuf et poutargue Asperges blanches, œuf mollet et poutargue râpée	20 €
Endive, poire et gorgonzola Cœur d’endive et poire crue, vinaigrette moutardée, gorgonzola et noix de pecan	16 €
Velouté de chou-fleur parfumé au romarin, noisettes et foie gras Escalope de foie gras poêlée, sommités vinaigrées et pickles de moutarde	16 €
Terrine de foie gras maison, pain brioché doré Chutney du moment	24 €
Tartare de thon de Méditerranée, pulpe d’aubergine fumé 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

Côtes d’agneau et asperges vertes grillées Aioli et jus corsé	40 €
Lotte bardée de pancetta, artichauts à la romaine Émulsion estragon et nepita, chips d’artichaut	36 €
Tagliolini aux langoustines Pâtes fraîches, langoustines poêlées, bisque parfumée, pesto	38 €
Sole de petit bateau façon meunière 500g Légumes de saison glacés	60 €
Milanaise de veau cuite à basse température, jus corsé Garniture au choix	39 €
Fagottini aux herbes, ail des ours et tomme Ravioles farcies aux herbes, ail des ours poêlé, siphon de tomme	24 €
Frites maison • Salade de sucrones et trévises Épinards au beurre noisette et noisettes torréfiées	6 €

DESSERTS

Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée	8 €
Riz au lait, tuile croustillante, condiment de dattes et citron	10 €
Tiramisu minute au praliné noisette du Piémont	12 €
Fondant au chocolat, glace au romarin	10 €
Pavlova kiwi, ananas et poivre de Timut	10 €
Affogato, glace vanille, nougatine, café de la Maison Fève	10 €
Comme une tarte aux agrumes	12 €
Salade de fruits de saison	10 €