

À PARTAGER

Sablés parmesan et tapenade d’artichaut	9 €
Stracciatella fumée, pesto rosso et amandes grillées, Focaccia	12 €
Barbajuans de blettes au citron, sauce gremolata	9 €
Olives de Cerignola, taralli au fenouil et crème fraîche	11 €
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 €
Assiette de charcuterie du moment tranchée minute	25 €

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

ENTRÉES

Aubergines marinées et son œuf Aubergines, œuf mollet et pickles de moutarde et oignons rouges	18 €
Carpaccio de faux filet de bœuf Pickles de moutarde, condiment parmesan, citron brulé et crème d’Isigny	24 €
Velouté de petit pois et fêta Velouté glacé à la fleur d’ail	18 €
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, radis croquant, huile au basilic et citron	24 €
Poulpe grillé, crème de chorizo au citron, jeunes pousses Poulpe de méditerranée, chorizo ibérique	24 €

PLATS

Canard, petit pois et carottes En magret, purée de petit pois et carottes fanes	38 €
Rouget et caponata de légumes Rouget en croûte de cheveux d’ange, émulsion aux herbes	38 €
Tagliolini aux langoustines Pâtes fraîches, langoustines poêlées, bisque parfumée, pesto	39 €
Bar de ligne rôti à partager Bar Breton rôti, sauce vierge et tomates anciennes	49 €/pers.
Côte de cochon ibérique fondante grillée à partager Jus parfumé au citron confit et romarin, échalotes brulées, condiment harissa-framboise	32 €/pers.
Fagottini aux herbes et courgettes Ravioles farcies aux herbes, courgettes dorées, siphon safrané	26 €
Frites maison • Salade de sucrones et trévises Haricots verts • Salade de tomates anciennes	6 €

DESSERTS

Sélection de fromages de la ferme d’Alexandre	26 €
Abricot, granola maison, glace au Cabécou, romarin	12 €
Tiramisu minute au praliné noisette, noisettes caramélisées	16 €
Pavlova fraise et basilic	12 €
Affogato, glace vanille, nougatine, café de la Maison Fève	10 €
Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée	10 €
Jolie salade de fruits de saison	12 €