



19h00 - 23h30

**Epicerie fine**

Radis, beurre de fanes	8 €
Houmous & salade de pois, tahine, menthe, pickles	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	8 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, citron vert & toasts	10 €
Œufs bio mimosa & œufs de truite	7 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Finocchiona, saucisson au fenouil, IGP Toscane	10 €
Cecina de bœuf ibérique	12 €
Selles-sur-Cher, chèvre	9 €
Tomme de vache aux fleurs	9 €
Brillat Savarin fermier	10 €

Prix nets TTC. Service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E.

**Entrées**

Soupe froide de petits pois & épinards, caillé de brebis	9 €
Salade d'artichauts & œuf bio, herbes, poutargue de thon	11 €
Porchetta à la Niçoise, lapin, herbes, pignons, citron, blettes	13 €
Asperges blanches des Landes, sabayon à l'orange	11 €
Dorade royale à cru, nectarine, sarrasin, citron	12 €
Stracciatella fumée, aubergine, grenade, menthe	13 €

**Plats**

Vitello Tonnato, frites maison	20 €
Steak Angus Aberdeen au poivre, pommes dauphines	21 €
Volaille du Sud-Ouest rôtie, légumes au sautoir & jus corsé	21 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	17 €
Seiche grillée, jus au safran, fenouil, artichaut, panisse	19 €
Filet de bar, fleur de courgette farcie, basilic, parmesan	25 €
Penne "alla Norma", tomates anciennes, aubergines, ricotta, basilic	16 €
Plat du jour	P.M. €

**Salades**

Salade Niçoise	17 €
Artichaut, olives, ventrèche de thon, œuf bio, tomates, radis, cébettes	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Freekeh, tomates de pleine terre, trévisse, oignons nouveaux, courgette violon	
Pickles de moutarde	

**Desserts**

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande	8 €
Tarte framboises & pistaches d'Iran	12 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Millefeuille, crème pâtissière	9 €
Salade de fraises et rhubarbe, financier amande	10 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €
Glaces: Nocciolata, vanille, praliné pignon de pin	
Sorbets: Cacao extra-bitter, fraise, mandarine	