



19h00 - 23h30
Épicerie fine

Radis roses	8 €
Houmous à la betterave, tahine, citron confit	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	9 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, pain brioché	11 €
Œufs bio mimosa, poutargue	8 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Thon fumé, pickles	11 €
Mortadelle à la truffe	13 €
Saucisson sec, salaison du Béarn	11 €
Chorizo de bœuf de Galice	12 €
Chabichou du Poitou	12 €
Tomme aux fleurs	11 €
Brie de Meaux, farce au fruits secs	10 €

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

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, œuf bio confit, pain au levain	10 €
Haddock & lentilles Beluga, aneth, grenade, PDT fumée	12 €
Pâté-croûte, volaille fermière, foie gras, figues	16 €
Salade de courge & mâche, croquettes aux herbes, yaourt	12 €
Crudo de poisson selon arrivage, raifort, citron, sarrasin	14 €

PLATS

Volaille « Ferme du Luteau », légumes au sautoir	22 €
Pavé de bœuf du Limousin, pommes dauphines, sauce poivre	26 €
Blanquette de veau fermier, riz grillé	21 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	20 €
St Jacques au feu de bois, topinambour, hollandaise, estragon	27 €
Filet de bar, fenouil, pois-chiches, salade d'herbes	24 €
Poulpe rôti entier, betteraves, zaatar	54 €
Gnocchi maison, olives, citron, épinards	18 €

SALADES

Salade de saison	16 €
Pousses d'épinards, lard fumé, œuf bio, champignons de Paris, échalotes, Pain de campagne	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Pois-chiches, grenade, mâche, betteraves, oignons nouveaux, dattes Pecorino, menthe	

DESSERTS

Coupe de Chantilly	3 €
Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon	8 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Poire pochée au miel, citron confit, tuile de céréales	10 €
Tarte fine aux pommes, noisettes, crème d'Isigny	12 €
Tiramisu, chocolat craquant, café du Brésil	11 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, praliné amaretto
Sorbets: Cacao extra-bitter, fraise