



19h00 - 23h30

Epicerie fine

Radis, beurre de fanes	8 €
Houmous & falafel de pois, tahine, menthe	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 €
Chorizo de bœuf ibérique	11 €
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	14 €
Asperges blanches des Landes, sabayon à l'orange	11 €
Dorade marinée à cru, citron vert, fenouil, aneth	13 €
Mozzarella di buffala, petits pois, mizuna, olives Taggiasche	14 €

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 €
Aïoli garni, morue maison, légumes de saison, œuf bio, bulots	19 €
Bar grillé, fleur de courgette farcie, basilic, parmesan	25 €
Gnocchis au citron, asperges vertes, petits pois, pecorino	16 €
Plat du jour	P.M. €

Salades

Cœur de laitue garni	16 €
Artichauts, olives, ventrèche de thon, œuf bio, câpres	
Salade "Grand Amour"	16 €
Pousses d'épinards, trévisse, champignons de Paris, tomme, choux, pistaches	

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande	8 €
Tarte Gariguettes & pistaches d'Iran	12 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Millefeuille, crème pâtissière	10 €
Ananas « Pain de sucre » au sirop	9 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, pistache, praliné pignon de pin
Sorbets: Cacao extra-bitter, citron vert