



19h00 - 23h30

Epicerie fine

Radis, beurre de fanes	8 €
Cervelle des Canuts, faisselle, échalote, herbes, H. de noix	9 €
Pommes dauphines, sauce tartare	8 €
Accras, condiments piquillos	11 €
Tarama maison, toast	10 €
Œufs bio mimosa, œufs de hareng fumés	7 €
Petites sardines millésime 2018, pain grillé	12 €
Saucisson du Béarn	9 €
Ceccina de Galice 24 mois	11 €
Crottin de chèvre du Cher	10 €
Saint-Nectaire fermier	10 €

Entrées

Velouté de châtaignes, gomasio	9 €
Salade de betterave, betterave de 10h, espadon fumé, menthe	12 €
Pâté en croûte, foie gras & pintade, gelée au cidre, pickles	16 €
Céleri rémoulade, œuf bio confit, vinaigrette, noisette	9 €
Gnocchis à la Parisienne, pâte à chou, comté, lard de Vénétie	12 €
Carpaccio de maigre, radis marinés, condiment citron	13 €
Avocat de Sicile, vinaigrette aigre-douce, mesclun	9 €

Plats

Blanquette de veau d'Aveyron, riz grillé	19 €
Steak Angus d'Aberdeen au poivre, pommes dauphines	21 €
Poulette rôtie, P.Duplantier, légumes de saison au sautoir & jus	21 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	17 €
Lieu jaune, fenouil rôti, coques & salicorne au jus	21 €
Poisson du jour, poireaux, sauce hollandaise	24 €
Raviolis façon Riviera, ricotta, marjolaine, citron, olive	16 €
Plat du jour	P.M. €

Salades

Salade César, Romaine, volaille fermière, bacon, œuf bio, parmesan, sauce césar, croûtons	16 €
Salade Grand Amour, Endives, trévisse, betteraves, poires, tomme, noisettes, pickles de chou	16 €

Desserts

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande	9 €
Tarte aux pommes, crumble pécan	10 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	9 €
Mille-feuille, crème vanillée	10 €
Ananas « Pain de sucre » au sirop	9 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules) Glaces: Chocolat mendiant, vanille, pistache, praliné pignon de pin Sorbet: Ananas rôti basilic, cacao extra-bitter, poire	10 €