



CARTE

« Pour garder votre curiosité éveillée, notre carte change régulièrement et s'adapte aux saisons, aux éleveurs et aux producteurs locaux. Tout est mijoté sur place, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes »

• ENTRÉES

Ajo Blanco, Melon, concombre, Huile de Capucine	10 €
Crispy Sushi, Tartare de Bœuf à la Coréenne, Cacahuète	12 €
Terrine de Porc, Gorgonzola AOP, Noix	10 €
Tomates bio Corse, Abricots à la Flamme, Burratina, Pesto Basilic Roquette	10 €

• PLATS

Ballottine de Volaille à la Basquaise , Crème de Tome de Chèvre (T .Murati), Purée de Pommes de Terre, Crumble au Piment d'Espelette et Coppa	26 €
Paccheri à la sauce Puttanesca, Stracciatella, Ail Noir	24 €
Tacos maison , Tataki de thon, crème de patate douce, Courgettes Rôties, Vinaigrette à la Nectarine , Groseilles	27 €
Faux-filet FR, Beurre Café de Paris, Caponata et Pommes de terre rôties	24 €

SUGGESTION: Côte de Bœuf selon arrivage 9€/100gr / Beurre Café de Paris /Pommes de terre rôties 9 € / 100g

• DESSERTS

Affogato, Rose des Sables, Glace Vanille	8 €
Cheesecake aux Fraises	9 €
Sablé breton, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Noisettes	9 €
Trou Corse : Sorbet Citron et Limoncello ou Glace Myrte et Liqueur de Myrte	4 €
Assiettes de fromages d'ici et d'ailleurs	10 €

MENU ENFANT

Pizzette sauce Tomate, Basilic, Fromage

une boule de glace au choix

Boisson : 1 sirop au choix

10 €

