

LA CARTE DE SAISON

Entrées à partager

- 
JAMBON DE PARME 12€
 Jambon agé de 16 mois & Grissini
Allergène : blé
- ARANCINI AU FIOR DI LATTE** 12€⁵⁰
 Aioli Citron
Allergènes : lait, lactose, blé, sulfites
- RILLETTE DE CANARD** 13€⁵⁰
 Pickles & Pain maison grillé
Allergènes : lait, lactose, blé
- 
FOCACCIA 16€
 Mortadelle & Straciatella à la Truffe
Allergènes : lait, lactose, blé

Nos Pâtes & Risotto

- 
RISOTTO CACIO, PEPE ET CANAPA 24€⁵⁰
 Brocoli brûlé & Croustillant de Parmigiano Reggiano
Allergènes : lait, lactose et céleri
- 
TAGLIOLINI À LA SAUCE BUTTERNUT 23€⁵⁰
Allergènes : lait, lactose, blé, céleri
- 
TAGLIATELLES AU RAGOÛT DE LAPIN 26€⁵⁰
Allergènes : lait, lactose, céleri, blé

Nos Viandes

- POITRINE DE PORC BASSE TEMPÉRATURE** 27€
 Cuisson 24 heures puis rôtie aux Herbes
- PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER** 29€⁵⁰
- CÔTE DE VEAU MATURÉE MAISON** 32€
- VIANDE MATURÉE PAR NOS SOINS**
 Entrecôte ou Faux filet. 200gr minimum
 - Limousin 17€⁵⁰ 100g
 - Black Pearl 23€⁵⁰ 100g

Vous êtes plus de deux personnes et avez envie d'une autre belle pièce de viande ? N'hésitez pas à consulter notre personnel.

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
 Frites maison, Écrasé de Pommes de terre, Gratin de Racines inclus

SAUCES AU CHOIX inclus
 Poivre vert, Béarnaise, Bordelaise, Chimichurri

Nos Entrées

- 
BETTERAVES ANCIENNES RÔTIES AU SEL 16€⁵⁰
 Fromage de Chèvre chaud, Endives & Aneth
Allergènes : lait, lactose, blé
- 
FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS 17€⁵⁰
 Œuf parfait & Crumble salé aux Truffes
Allergènes : lait, lactose, blé, œuf
- 
NOIX DE SAINT-JACQUES 21€⁵⁰
 Sauce Ajoblanco andalouse, Purée de Carottes & Endives braisées
Allergènes : lait, lactose, blé, amande, soja, mollusque

L'Envie végé

- STEAK DE CHOU POINTU** 22€
 Crème à l'Ail doux, Paprika fumé & Amandes grillées
Allergènes : lait, lactose, céleri, amandes

Nos Tartares

- CLASSIQUE** 26€
 Cornichons, Câpres, Échalotes & jaune d'Œuf bio
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde
- OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIEMONT** 28€⁵⁰
 Os à moelle gratiné, Tartare au Wasabi & Noisettes du Piémont
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, noisette

Chaque tartare est accompagné de frites maison et d'une salade.

Nos Poissons

- FILET DE SAUMON LABEL ROUGE** 29€
 Laqué au Miso
Allergènes : poisson, lait, lactose
- PAVÉ DE CABILLAUD « PETIT BÂTEAU »** 33€
 Rôti sur peau & Beurre blanc à la Citronnelle
Allergènes : poisson, lait, lactose
- GAMBAS SAUVAGES SAUTÉES** 34€
 Riz Veneré & Coulis d'Épinards
Allergènes : crustacés, lait, lactose

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
 Frites maison, écrasé de Pommes de terre & Gratin de Racines inclus



Le supplément de Truffe noire Mélanosporum est possible pour les plats ayant ce dessin, prix selon le marché.