À Partager

Plancha de Jambon San Daniele AOP, 16 mois d'affinage	24€
Plancha mixte de jambon serrano, lomo ibérique, chorizo et coppa di Parma	19€

Les Entrées

Foie gras mi-cuit de la ferme Vignal, chutney d'échalottes et pommes vertes.....	22€
Gravlax de saumon, purée de granny smith, yuzu et wasabi.....	17€
Dakos « pain d'orge grillé » composé d'une salade cretoise	15€
Ceviche de poisson - selon arrivage - aux agrumes	17€
Escargots à la bourguignonne, ferme helicicole du mail Ste Colombe - la douzaine	18€

La Salade

Grande salade façon Caesar	24€
Burrata pugliese artisanale 300gr, gaspacho de tomates green zebra et huile extra vierge d'olive ..	21€

Les Viandes et Poissons

Entrecôte de boeuf marchand de vin 300g, frites au couteau	32€
Poulpe juste snacké à l'huile d'olive et millefeuille de légumes de saison	28€
Magret de canard à l'orange, polenta croustillante et tomates confites	29€
Lotte rôtie au beurre, risotto de riz venere, espuma au safran.....	32€
Tartare de boeuf au couteau, frites et salade	29€

Les Fromages et Desserts

Duo de fromages : Ossau Iraty, Tête de moine et confiture de cerises noires	14€
La profiterole XL du Château glace vanille, sauce au chocolat	12€
Dôme aux abricots	11€
Croustade aux pommes et glace rhum raisin	10€
Charlotte au chocolat et caramel beurre salé.....	12€

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 35€

Entrée

Velouté de potimarron crème légère de pecorino romano et chips de bressaola

OU

Poêlée de champignons, œuf parfait et espuma de lard fumé

Plat

Marmite de poissons et duo de riz pilaf

OU

Confit de canard, pommes de terre grenaille et champignons en persillade

Dessert

Millefeuille à la fève de tonka et butternut

OU

Tropézienne au yuzu

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert

(jusqu'à 12 ans)

15€