

Carte Midi

SAUF LE SAMEDI

MENU

—
ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

24€

—
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

ENTRÉES

- CROC HADDOCK, RICOTTA
- CHOUX DE BRUXELLES FRITS, YAOURT, VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE, PIGNONS DE PIN (V)
- MAGRET DE CANARD FUMÉ AU FOIN, PISTACHES, VINAIGRETTE PRALINÉE (+2€)

PLATS

- PULLED PORK BURGER, COLESLAW ESTRAGON-GOCHUJANG, FRITES
- SAINT-JACQUES SNACKÉES, CRÈME DE CÉLERI AU BEURRE NOISETTE, JUS DE VIANDE TRUFFÉ (+5€)
- RISOTTO DE POTIMARRON, POTIMARRON RÔTI, PESTO DE MÂCHE AUX NOIX (V)
- ONGLET DE BOEUF, PURÉE DE HARICOTS BLANCS AU ZAATAR, OIGNON CONFIT, SALADE D'HERBES (+4€)

DESSERTS

- TOMME ADRIENNE DE CHÈVRE À LA TRUFFE, CONFITURE DE POIRE (+2)
- SALADE D'AGRUMES, LABNEH VANILLÉ, GAVOTTE, MÉLISSE
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLLOU



SALAISONS 100G

- SPECK RISERVA - 9€
- COPPA NOSTRANA - 12€
- LOMO CEBO DE CAMPO - 18€
- MORTADELLE À LA TRUFFE - 13€
- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20€
- JAMBON DE BOEUF WAGYU "ATELIER GIRAUDI" - 35€

ENTRÉES

- PATATAS BRAVAS, AÏOLI, MAYO PIMENTÓN (V) - 7€
- HOUMOUS DE PATATE DOUCE, CHIPS, CITRON CONFIT (V) - 9€
- STRACCIATELLA FUMÉE, BETTERAVE, KUMQUAT (V) - 13€
- HUÎTRES DU PARC DE L'IMPÉRATRICE SPÉCIALES N°3, CONDIMENTS (X3) - 14€
- FOIE GRAS MI-CUIT, CHAMPIGNONS-MIEL-AIL NOIR - 16€
- GRAVLAX DE TRUITE DE L'ARTOIS, MASCARPONE, POMME, CORIANDRE - 14€
- OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DES BOIS, CROÛTONS, HARISSA - 15€
- CROQUETTES DE BOUDIN BLANC, CHUTNEY DE POIRE - 12€
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, BRIOCHE TOASTÉE, LARDO DI COLONNATA - 16€
(SUP. CAVIAR BAERI +10€)

PLATS

- RIGATONI, CRÈME DE CÈPES, TRUFFE NOIRE (V) - 34€
- CABILLAUD PANKO, POIREAUX, OEUFS DE HARENG FUMÉ, NDUJA - 28€
- CRUDO DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, BOUILLON FROID D'HIVER, RADDICHIO, HUILE VERTE, CONDIMENTS AGRUMES - 29€
- POITRINE DE COCHON CONFITE, CRÉMEUX DE COURGES AUX ÉPICES BERBÈRES, NOISETTES, GREMOLATA - 27€
- FALAFEL, CRÉMEUX DE COURGES AUX ÉPICES BERBÈRES, NOISETTES, GREMOLATA (V) - 22€
- FILET DE BŒUF (200G), MILLEFEUILLE DE PDT, SAUCE CACIO E PEPE - 32€
- CÔTE DE BŒUF (1KG), CHIMICHURRI, CACIO E PEPE, BEURRE CAFÉ DE PARIS, FRITES ALLUMETTES, SALADE VERTE (POUR 2 PERS ≈ 30 MIN D'ATTENTE) - 95€

TROUS NORMANDS

- SORBET CAFÉ « ESPRESSO MARTINI » - 14€
- SORBET CITRON, VODKA INFUSÉE AU THYM - 14€

DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES MÉRIDIONAUX - 13€
- MOUSSE AU CHOCOLAT, AMLOU, SEL FUMÉ, HUILE D'OLIVE - 10€
- TIRAMISU À LA CUILLÈRE - 10€
- NOUGAT GLACÉ, FLEUR D'ORANGER, DATTES MEDJOOL - 11€
- TARTE FINE À LA CLÉMENTINE CORSE, SORBET MANDARINE - 12€
(FLAMBÉE AU GRAND MARNIER +4€)

