

Carte

Entrées

La tomate	14,00 €
En tarte fine, compotée d'oignons rouges à l'anchois, au thym frais, chorizo, pesto, roquette	
La moule	15,00 €
En salade acidulée au vinaigre de xérès, piquillos, crémeux tiède au curry, petits pois fumés en crème glacée	
La gamba *	
En tartare, rafraîchie au yusu, raviole ouverte, légumes croquants, bouillon dashi aux crustacés	16,50 €
Foie gras de canard	18,50 €
En terrine, mi cuit avec sa gelée passion, chutney de mangue	

Poissons

Le Maigre	26,00 €
Cuit à la plancha, aubergines Milanaise, légumes méditerranéens marinés, coulis de piquillos	
Le Chipiron	26,00 €
En carbonara avec crémeux de lard fumé, Spaghettis à l'encre liés au jus de bouillabaisse basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Thon	27,00 €
Juste snacké au sésame, légumes de saison comme une ratatouille, beignets d'aubergine, émulsion tomate.	

Viandes

Le canard	25,00 €
Magret cuit sur peau, mousseline de patates douces, carottes glacées, tomate green zébra, jus au miel	
Le cochon	27,00 €
Pluma Ibérique, gnocchi de pommes de terre, artichauts violets, salade de haricots verts, jus de cuisson	
Le Veau	27,00 €
Côte de veau cuite au sautoir, pommes grenailles façon grand-mère, lardons, jus infusé à la sarriette	

Desserts

Le Croustillant *	12 €
Croustillant fraises et framboises, émulsion « earl grey », glace aux pistaches caramélisées	
L'after-eight	13 €
Glace chocolat blanc et menthe poivrée, biscuit cacao, ganache chocolat au lait	
La Boule meringuée *	12 €
Boule mangue vanillée et fruits de la passion, sorbet fromage blanc nougatine	
Le Tout chocolat	12 €
Notre chef pâtissier vous propose une création du moment autour du chocolat	
Assiette de fromages « Corse »	12 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	6 €

Fabriquées par un maître artisan glacier

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco

Sorbets : Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, ananas, framboise, mojito, pêche de vigne

Supplément chantilly	1,50 €
Café ou Chocolat Liégeois Glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly	8,50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	8,50 €
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
Antillaise Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly.....	8,50 €
Colonel Sorbet citron, vodka	8,50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl).....	9 €

* Plats sans gluten possibles, sur demande – Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande