

LES ENTRÉES & LES PETITES ASSIETTES

La soupe de poisson 14€/21€

RECETTE TRADITIONNELLE, ACCOMPAGNÉE DE:
CROUTONS, MAYONNAISE SAFRANÉE,
EMMENTAL RAPÉ, AIL

Le paté en croûte au foie-gras 16€

ARTISANAL, DE LA MAISON BOLARD, DEvenu UN
INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS
DE CANARD, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

Brouillade à la truffe noire 18€/25€

OEUFS PLEIN AIR BROUILLÉS, CRÈME FRAÎCHE,
COPEAUX DE TRUFFE NOIRE D'HIVER TUBER
MELANOSPORUM

L'assiette de jambon Cebo 39€

JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN
PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA,
TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PLATS

La pasta maison alla carbonara 23€

RECETTE AUTHENTIQUE: BIGOLIS (GROS
SPAGGHETIS) MAISON, JAUNES D'OEUFS,
PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE AOP

Pizzetta à la truffe noire 25€

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES, COPEAUX
DE TRUFFE NOIRE D'HIVER TUBER
MELANOSPORUM, SALADE ROQUETTE

Pluma de cochon Ibérique 25€

PIÈCE DE COCHON CEBO D'EXCEPTION GRILLÉE,
CRÈME ET PÉPITES DE CHORIZO, STRACCIATELLA,
POMMES DE TERRE DU MOMENT

Le bœuf confit de Gigi 26€

JOUE DE BŒUF LONGUEMENT CONFITE À LA
GRAISSE DE CANARD, JUS CORSÉ AU VIN ROUGE,
POMMES DE TERRE DU MOMENT

Pasta maison con gamberetti 28€

PÂTES MAISON DU JOUR, GROSSE CREVETTE
"CAMARONE" FLAMBÉE AU PASTIS, BISQUE DE
CRUSTACÉS

Blanquette de Saint-Jacques 29€

UNE BLANQUETTE DE LA MER AUX SAINT-
JACQUES, CABILLAUD, MOULES, CHAMPIGNONS,
SAFRAN IRANIEN, RIZ BLANC

LES DESSERTS

Le brie aux truffes maison 13€

BRIE AOP DE MEAUX, MASCARPONE, TRUFFE
FRAÎCHE, CHUTNEY DE FIGUES AU POIVRE DE
PENJA, SALADE ROQUETTE

Affogato à la fève de tonka 10€

GLACE ARTISANALE SÉLECTIONNÉE À LA
VANILLE BOURBON ET FÈVE DE TONKA, CAFÉ
EXPRESSO BIO ORIGINE MEXIQUE

Pistacchio lovers 11€

GLACE ARTISANALE YAOURT "FIOR DI LATTE"
CRÈME DE PISTACHES, BISCUIT CRUMBLE,
PISTACHES ENTIÈRES

Le fondant à la châtaigne 12€

CRÈME DE MASCARPONE AUX MARRONS
D'ARDÈCHE COMME UN MONT BLANC, BRISURES
DE CHÂTAIGNES

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE,
RECETTE TRADITIONNELLE AU CAFÉ CREMA DI
LIUGI

Le colonel Corse 15€

SORBET ARTISANAL À LA CLÉMENTINE DE CORSE
IGP, LIMONCELLO À LA MANDARINE DE LA MAISON
GRAND RUBREN

• SUPPLÉMENTS •

SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 7€ • POÊLÉE DE LÉGUMES 7€

• LE MENU ENFANT: 15€ •

1 SIROP + STEAK HACHÉ & POMMES DE TERRE RÔTIES OU PIZZA FROMAGE + GLACE VANILLE & SMARTIES

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF: FRANCE / EU
LISTE DES **ALLERGÈNES** SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.