

LES PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

nos plats du jour sont servis avec une entrée du marché

Le VEGGIE de la semaine

melon charentais, copeaux de parmigiano Reggiano et basilic,
beignets de tomates vertes et piments padrone sautés,
lasagne aubergine tomate à la burata et basilic ciselé,
tartelette aux fraises et thé au jasmin maison

Risotto Carnaroli tomaté à la vodka et saumon fumé

parmigiano Reggiano 12 mois

Panaché de la mer au curry de Madras, lotte, Saint-Jacques et loup de mer

légumes du marché et riz Basmati

Gigot d'agneau de 7 heures, asperges et légumes du marché

servi avec des pommes sautées au thym avec la peau

NOS SUGGESTIONS DE SAISON

Salade de doucette, croûtons, lardons rôtis et œuf mollet..... 15.- 25.-

Tartare de thon à la japonaise

vinaigrette asiatique et wakamé..... 16.-

Carpaccio de royal de saumon au basilic ciselé

huile d'olive extra vierge et fleur de sel de Guérande..... 18.-

Pied de porc pané sur lit d'épinards

sa vinaigrette au citron, curry rouge et coriandre..... 14.-

Foie gras de canard poêlé sur sa vichyssoise d'asperges vertes

quelques morilles..... 26.-

Pennette en carbonara d'asperges vertes et lard de Colonnata

parmigiano Reggiano 12 mois..... 18.- 32.-

Loup de mer grillé entier au gros sel

huile d'olive extra vierge, pommes sautées et légumes du marché..... 48.-

Carré d'agneau rôti à la provençale

servi avec des asperges vertes rôties et un gratin dauphinois..... 46.-

Côte de veau de l'Emmental poêlée et son jus au thym

tagliatelle au beurre et légumes du marché (supplément sauce morilles 8.-)..... 52.-