

## CE SOIR

- Bruschetta tomates cerise, basilic et ail 7,5.  
Bruschetta rilette de lieu jaune, olive, persil, citron vert 8.  
Burrata, potimarron rôti 12.  
Burrata à la truffe, panais 16.  
Foie gras maison, chutney pommes poires épices 12.  
Coppa, coing rôti origan 7.  
Mortadella 7.  
Jambon San Daniele, ricotta origan, roquette, amande 8.
- Artichauts frits, endive grillée, pesto de raisin de Corinthe et pignons 8,5.  
Velouté de butternut, cresson, feuilleté noisette 7,5.  
Gnocchi de pomme de terre, pesto câpre anchois menthe, poutargue râpée 11.  
Carpaccio de Saint Jacques, chou rave, agar agar bergamote kombu 13.  
Bonite fumée, crème de chou fleur, salsa betterave orange sanguine 13.  
Tataki de veau, échalote confite, crème crue à la cive 13.  
Brick d'effilochée de caille au four, choux étuvé, chip de coppa 15.
- Brebis Corse aux herbes 7.  
Saint Nectaire Médaille 7.  
Accompagnement Salade verte et Chutney Maison
- Cheesecake nature, coulis de fruits de saison 6.5  
Gâteau au chocolat et crème au mascarpone 7.  
Crumble aux pommes 6.  
Cake maison 4.  
Fruits rôtis 5.

\*PRIX NET

ORIGINES DE VIANDES (Fr et Ecosse) POISSONS (Saint Jean de Luz et Erquy)