

CARTE

ENTREES

BEEF RAVIOLI AND CHESTNUT 14€

Grilled beef chuck ravioli, chestnut tartare, lemongrass onion broth

CUTTLEFISH, HADDOCK, 'NDUJA 14€

Cuttlefish tagliatelle, haddock foam, 'nduja cream, potato chips

GARLIC BREAD BRISSAUDA STYLE 11€

Garlic bread, soft-boiled egg, tomato tartare, olive oil pearls, fried basil

BLACK PUDDING FRENCH TOAST 14€

Black pudding French toast, autumn salad, mustard pickles, gherkins, caramelized apple

PLATS

FISH OF THE DAY, MUSHROOMS, SORREL 29€

Fish of the day, sorrel coulis, sautéed mushrooms, colatura d'alici gel (Anchovy and sea salt sauce)

RABBIT AND SQUASH 29€

Herb-stuffed rabbit saddle, variations of squash, hazelnut praline with capers, smoked pepper jus

SEMOLINA GNOCCHI AU GRATIN, PROVENCAL GOAT CHEESE 28€

Semolina gnocchi au gratin, Provençal goat's cheese cream, verjuice foam and macerated plums

CHEF'S SUGGESTION 34€ (extra 3€ on the menu)

A dish that changes according to the chef's wishes !

DESSERTS

CHEESES 12€

Selection of cheeses, homemade jam

FIR TREE DONUT 12€

Fir tree glazed donut with cranberries and blueberries

SUDACHI LEMON, SESAME AND MATCHA 12€

Sudachi lemon soft cake, black sesame cream, homemade matcha sorbet

BANANA AND CHOCOLATE TARTLET 12€

Crispy tartlet, banana textures, homemade chocolate and olive oil ice cream.

CARTE

ENTREES

RAVIOLES DE BOEUF ET CHÂTAIGNE 14€

Raviole grillée de paleron de bœuf, tartare de châtaignes, bouillon d'oignons à la citronnelle

SEICHE, HADDOCK, N'DUJA 14€

Tagliatelles de seiche, mousseux de haddock, crème de n'duja, chips de pommes de terre

BRISSAUDA FAÇON PICOTTE 11€

Pain brioché grillé à l'ail, œuf coulant, tartare de tomates, perles d'huile d'olive, basilic frit

FRENCH TOAST DE BOUDIN NOIR 14€

French toast de boudin noir, salade d'automne, pickles de moutarde, cornichons, pomme caramélisée

PLATS

POISSON DU JOUR, CHAMPIGNONS ET OSEILLE 29€

Poisson du jour, coulis d'oseille, poêlée de champignons, gel de «colatura d'alici» (sauce aux anchois et sel marin)

LAPIN FARCI ET COURGE 29€

Râble de lapin farci aux herbes, déclinaison de courge, praliné de noisettes aux câpres, jus au poivre fumé

GNOCCHI À LA ROMAINE, CHÈVRE DE PROVENCE ET PRUNES 28€

Gnocchis de semoule gratinés, crème de fromage de chèvre de provence, émulsion de verjus et prunes macérées

SUGGESTION DU CHEF 34€ (supp 3€ sur menu)

Un plat qui change en fonction des envies du chef !

DESSERTS

FROMAGES 12€

Sélection de fromages, confiture maison

DONUT GLACÉ AU SAPIN 12€

Donut glacé au sapin, cranberries et myrtilles

CITRON SUDACHI, SÉSAME ET THÉ MATCHA 12€

Moelleux au citron sudachi, crèmeux au sésame noir, sorbet matcha maison

TARTELETTE BANANE ET CHOCOLAT 12€

Tartelette croustillante, textures de banane, crème glacée maison au chocolat et huile d'olive