

LA CARTE

Nous réalisons une carte en constante évolution en fonction des arrivages et produits de saison. Il se peut que les plats présentés ci-dessus ne soient pas affichés sur l'ardoise lors de votre venue.

	Entrée	Plat
Salade du moment <i>Rémoulade de céleris à l'huile de noisettes, crémeux de châtaignes et magret fumé</i>	14€	23€
Assiette de Coppa Corse	11€	
Croque de Pierre <i>Pain de campagne, jambon truffé et comté fruité</i>	17€	
Filets de truite marinés au gingembre et citron <i>Gel au lait de coco, pickles de carottes et pousse de moutarde</i>	16€	
Gratin de Gnocchis <i>Crème d'ail, pousses d'épinards et chorizo « Bellota »</i>		20€
Tartare de Bœuf* façon « EdP » <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		20€
Filet de Bar Corse rôti à l'ail <i>Fondue de poireaux, crème de maïs et croquette de pommes de terre</i>		32€
Tataki de thon mariné au soja <i>Conchiglioni farcis, vierge de sommités au citron confit et crémeux de brocolis</i>		28€
Filet Mignon de Veau rôti au thym <i>Mousseline d'artichaut, oignons grelots, pommes de terre confites, tuile de lard et jus au Porto Rouge</i>		35€
Menu enfant		12€

*Viandes origines France

LES DESSERTS

Le Cookie gourmand au chocolat Valrhona	11€
Le Flan Pâtissier à la vanille	10€
Le Velouté de Poires	9€
Café-Mignardises <i>Assortiment de mignardises et café</i>	9€
Dessert du Menu de la semaine	8€