



Menu Automne 2022

Assortiment de charcuteries, confiture et fruits de saison

28 euros

Œuf fermier cocotte, champignons, guanciale et mouillettes de focaccia

22 euros

Crudo de thon, ponzu, coriandre et salade d'automne

25 euros

Burrata des pouilles, chou kale, épinards, pesto et Granola

22 euros

Piadine du moment, sucrine et vinaigrette au miel de Pierre Carli

25 euros

Bowl du Maquis, thon ou poulet grillé, quinoa, légumes, figues, noisettes et vinaigrette mélasse de grenade

25 euros

Nos Pâtes fraîches maison mozzarella, butternut, sauge et lard de colonnata

23 euros

Notre plat du jour seul, ou à partager, voir avec notre Maitresse de Maison

25 euros par personne

Acai bowl aux fruits de saison, granola et baie de goji

13 euros

Sundae fior di latte, popcorn et pecan caramélisés, sauce chocolat

13 euros

Notre tatin tiède et mousse safran, vanille

13 euros

Sorbet ou glace de la Maison Raugi

11 euros