

# ENTRÉES

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébettes, pignons de pins **11€**

Feuilleté aux asperges blanches, vinaigrette aux agrumes en syphon **12€**

Carpaccio de daurade aux agrumes et basilic **12€**

Assiette à partager (courgettes grillées charcuteries, fromages) **22€**

# PLATS

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic **24€**

Cuisse de poulet fermier (FR) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie **21€**

Épaule d'agneau effilochée (NZ) braisée lentement en cannelloni et jus d'agneau tomate **22€**

Salade printanière ; asperge verte, œuf mollet, tomates cerises, poitrine de porc rôtie, copeaux de parmesan **19€**

Burger Della Nonna : 1 steak : **19€** 2 steaks : **25€**  
steak haché black angus (IRL), pesto de basilic, gorgonzola, courgettes grillées, pancetta et frites

Le rustique fondu: **19€**  
camembert entier rôti à la persillade, frites, speck et salade (15 minutes de cuisson)



## FORMULE ENTRÉE+PLAT 29€

### ENTRÉES

Carpaccio de daurade aux agrumes et basilic

OU

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébette, pignons de pins

### PLATS

Cuisse de poulet fermier (fr) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie

OU

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic

## FORMULE PLAT+DESSERT 29€

### PLATS

Cuisse de poulet fermier (fr) confit aux marsala et citron, pommes de terre grenailles et asperge verte rôtie

OU

Filet de daurade cuit sur peau, fèves en deux façons, fenouil confit et huile basilic

### DESSERTS

au choix à la carte

## FORMULE DU MIDI 19€

plat du jour + café gourmand  
(le midi en semaine)



## MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou  
poisson pané avec frites  
+ 1 boule de glace au choix

Prix net TTC service compris