

La Petite Table

Formule "entrée-plat-dessert" à 39€ avec les plats marqués du logo 



Les midis en semaine, hors jours fériés, nous proposons aussi un menu du moment :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 25€

Entrée + Plat + Dessert : 28€

Menu donné à titre indicatif.

Nos plats évoluent selon les saisons et les arrivages. Pour connaître le menu du jour, contactez-nous par e-mail, SMS ou WhatsApp.

Entrées et Petites Assiettes


Tripes croustillantes, cacio e pepe 8€

 Rosé brut

Crudo de thon rouge, Panzanella
tomate et concombre 16€


 La rosée

Cromesquis d'aubergine à la
parmigiana, tomate et mozzarella 12€


 Terra castacasta

Poulpitos, crémeux d'ajo blanco
et fenouil 15€ 

 La Rosée

Oeuf fermier de lo Bizot Soupe froide de courgettes
et basilic 14€ 

 Blanc de macération

Vitello tonnato, veau à basse température,
sauce au thon et câpres 18€  (+3€)

 Trait de lune N.6

Plats


Faux-filet de bœuf Charolais, pearà (comme une polenta au pain et fond de bœuf) salsa verde 28€

 Chateau Castigno Rouge

Les vraies pâtes à la carbonara, guanciale et pecorino 20 € (avec truffe +5€) 

 Trait de lune N. 3 / Blanc de macération

Côte de veau à la milanaise, pommes grenaille et tomates confites 34€

 Trait de lune N.10 / Rosé brut

Pintade fermière bio de Lo Bizot, farcie et rôtie, petites légumes verts 22 € 

 Trait de lune N.3 / Chateau Castigno Blanc

Daurade grillée, fregola sarda à l'encre de seiche, écume de roche 24 €

 Chateau Castigno Blanc

Arancino tomate, ratatouille, jambon de Parme, stracciatella et roquette 26 € (+3 €) 

 Secret des dieux / Blanc de macération

Desserts : 9€

Tiramisu à la spatule

Fraises, fromage battu et crumble aux amandes

Tarte au citron meringuée maison

Gorgonzola dolce AOP