

Nananère Lesto

MENU

Du Lundi au Samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour
+
Dessert du jour
+
Expresso

29€

Menu « Pitehoun »

(jusqu'à 12 ans)

Gnocchi maison au poulet fermier
OU Macaroni « alla Bolognese »
+
Crème chocolat maison / chantilly
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

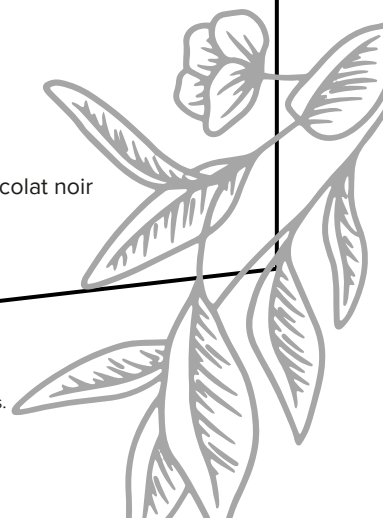
21€

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Terrine de campagne de Papy Michel (veau, porc et canard mariné au cognac),
morilles de Gourdon et poivre vert
OU
Poireaux vinaigrette, crème de Gorgonzola, « gremolata » d'herbes fraîches aux agrumes de notre potager
+
Daurade sébaste grillée à la flamme
poireaux grillés, jus de coquillages lié au potimarron, râpé de muscade et citron caviar du jardin
OU
Suprême de volaille fermière pané
mousseline de choux-fleurs du jardin, noisettes grillées et jus court au romarin
+
Tiramisu Signature
OU
Tarte aux poires pochées au sirop « rhum vanille », frangipane maison aux amandes et chocolat noir

39€



Pour commencer (à partager ou pas!)

« Pinsa Romana » à la mozzarella di Buffala, mortadelle, éclat de pistaches, pesto de fanes de radis et trévisé

19€

Planche de charcuterie italienne taillée à la commande, pickles et pain maison

22€

Terrine de campagne de Papy Michel (veau, porc et canard mariné au cognac),
morilles de Gourdon et poivre vert

15€

Poireaux vinaigrette, crème de Gorgonzola, « gremolata » d'herbes fraîches aux agrumes de notre potager

14€

Carpaccio de bar assaisonné à la tapenade, crème froide au caviar de hareng,
radis et huile de chlorophylle

21€

Pâtes maison

Linguine aux palourdes, vin blanc, persillade, poudre de "Main de Bouddha" séchée de chez Josie

27€

Macaroni au bœuf façon « al ragù Bolognese », roquette et parmesan

26€

Risotto aux Saint Jacques fraîches, gambas grillées, bisque de crustacés au pastis, cébettes et citron confit

29€

Gnocchi de pomme de terre de Mémé Pétou, émincé de poulet fermier rôti, pleurotes, sauge et parmesan

25€

Plats

Daurade sébaste grillée à la flamme, poireaux grillés, jus de coquillages lié au potimarron,
râpé de muscade et citron caviar du jardin

31€

Poulpe snacké à la plancha façon aioli moderne, légumes du jardin et huile au piment d'Espelette

32€

Émincé de bœuf à la plancha, échalotes flambées et confites, os à moëlle, sauce bordelaise, et frites maison

35€

Suprême de volaille fermière pané, mousseline de choux-fleurs du jardin, noisettes grillées
et jus court au romarin

29€

P'tits plus

Frites maison

5€

Salade verte du jardin

4€