

# L'ORSO

Tiré de ses origines ancestrales corses, dans le monde paysan, L'Orso éloignait les enfants du « mauvais œil », donnant ainsi protection à ce lieu feutré où le partage et la convivialité règnent.

Pour nous, la gastronomie est l'art de créer un bonheur simple, marqué de souvenirs. Notre cuisine est alors la rencontre d'un mélange culturel et générationnel.

L'Orso vous reçoit du mardi midi au vendredi midi et du jeudi soir au samedi soir.

Profitez des moments festifs, tous les jeudis et vendredis de 19h à 3h et les samedis soir de 19h à 4h du matin.

# L'Orso Restaurant

## Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison et pain d'épices	20€
Saumon gravlax à la betterave, sorbet yuzu, purée de betterave	14€
Salade de chèvre chaud, jambon cru du Morvan	10€
Burrata et focaccia, tomates confites et olives	10€
Le traditionnel tartare de bœuf	10€
Croque-monsieur à la truffe	14€

## Plats

Paleron de bœuf confit et foie gras poêlé, mousseline de pomme de terre fumée	26€
Tomahawk au Green Egg, flambé au whisky (+5 €) ou beurre maître d'hôtel ( 2 personnes )	78€
Suprême de volaille aux morilles, frites ou mousseline de pomme de terre fumée	22€
Pluma de porc ibérique grillée, sauce chimichurri, frites	22€
Gnocchis pesto rosso et burrata	18€
Tataki de thon aux sésames, riz vinaigré	22€
Tentacule de poulpe, déclinaison de carottes	22€
Risotto à la spianata et Saint-Jacques rôties	26€

## Garnitures ( supplément )

Mousseline	5€
Frites	5€
Riz vinaigré	5€
salade	2,50€

## Fromage

Sélection de fromages	8€
-----------------------	----

## *Desserts*

Mousse au chocolat blanc, biscuit aux amandes, sorbet passion	9€
Les classiques profiteroles au chocolat	8€
Trompe-l'œil au citron, sorbet citron jaune	9€
Tiramisu au café	8€
Cookie fondant, caramel et glace vanille	8€
Café gourmand	8€
Champagne gourmand *	15€

## *Nos Menus*

Découvrez-nous : Entrée - Plat - Dessert	39€
Suivez-nous : Entrée - Plat - Fromage - Dessert	45€

Le Tomahawk ne rentre pas dans les menus.

Les plats comportant (\*) ont un supplément de (+5 €) dans les menus.

## *Jeune Épicurien (jusqu'à 12 ans)*

Poisson ou volaille accompagné de pommes dauphine de L'Orso ou frites

Petite sélection de fromages

Ou

Classique moelleux au chocolat

Ou

Glaces et sorbets de notre enfance 12€

## *Seul ou à Partager*

### *Nos Planches*

Planche de charcuterie *	26€
Planche de fromages *	22€
Planche mixte *	24€
Planche de poisson grillé	30€
Croque-monsieur à la truffe à partager	28€

*Nos planches comportant un (\*) sont disponibles toute la nuit !*

*Tarif TTC Prix service compris, TVA à 10%. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos mets ainsi que la provenance de nos viandes*