

À LA CARTE

POUR DÉBUTER

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON | 24€

Rillettes de boeuf carima / magret fumé / filet mignon mariné aux herbes / terrine de cochon aux cèpes

BURRATA FUMÉE | 12€

Purée de panais / miso / citron / shitakés marinés

NUGGETS DE PLEUROTÉS | 11€

Crèmeux de sésame / pétales d'échalottes brûlées

RAVIOLI D'EFFILOCHÉ DE BOEUF | 14€

Bouillon au thé noir / huile au poivre de sichuan / chips de topinambour

LES PLATS DE RÉSISTANCE

OPTION VÉGÉTARIENNE | 20€

Okonomiyaki (omelette japonaise) / champignons / chou kale / pdt
Avec l'accompagnement d'un des plats au choix

SUPRÊME DE VOLAILLE EN 3 ÉTATS | 26€

Ballottine farcie au foie gras / pilon frit au piment d'espelette / chips de peau de volaille au sel de cèpes / jus corsé / petits pois frais à la française / sucrose grillée au feu

TARTIFLETTE REVISITÉE | 25€

Pommes Darphin / saucisse de Morteau / mousse de pdt & Roblechon fermier salpicon céleri & pomme / tuile d'Ossau-Iraty / oignons caramélisés

TRUITE BIO DES CÉVENNES MATURÉE | 28€

Asperges de Calvisson grillées / champignons shitake sautés / sauce vin blanc

BOEUF CARIMA EXTRA PERSILLÉ

Côte de Boeuf - 12€ / 100g (voir ardoise)

Disponibilité limitée, demandez-nous

Faux Filet de boeuf - 14€ / 100g (min 250g)

Filet de boeuf - 16€ / 100g (min 250g)

Servi avec au choix :

- Frites à la graisse de boeuf
- Salade

Second side - 5€

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 9€

Sélection de la fromagerie Bouby

FONDANT AU CHOCOLAT | 12€

Mousse à la sauge / crumble au sarrasin / opaline

TATIN DE POMME FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ | 11€

Olive noire confite / gel d'huile d'olive / glace vanille

CRÊPE AUX MILLE TROUS | 10€

Gel thé vert-menthe / mousse au miel / pignons de pin caramélisés / glace yaourt

Menu Enfant: 12€

- Fish n' chips
- Nuggets maison