

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€

Focaccia maison / pickles de rhubarbe / haricots verts glacés

NUGGETS DE PLEUROTES | 11€

Crèmeux de sésame / pétales d'échalottes brûlées

RAVIOLO D'EFFILOCHÉ DE BOEUF | 14€

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

LES PLATS

OPTION VÉGÉTARIENNE | 14€

Okonomiyaki (omelette japonaise) / champignons / chou kale / pdt

SUPRÊME DE VOLAILLE EN 3 ÉTATS | 20€

Ballottine farcie au foie gras / pilon frit au piment d'Espelette / chips de peau au sel de cèpes / jus corsé café-miso / crèmeux rhubarbe-estragon

PLUMA DE PORC MARINÉE & GRILLÉE AU FEU | 19€

Ajo blanco / condimento artichaut-câpres / tuile de panisse

TRUITE BIO DES CÉVENNES MATURÉE | 22€

Sauce vin blanc / oeuf de truite / condiment tomate-olive / chips de riz

BOEUF CARIMA EXTRA PERSILLÉ servi avec frites à la graisse de boeuf

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)

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 9€

Sélection de la fromagerie Bouby

DAQUOISE NOISETTE | 12€

Glace chocolat / mousse café / praliné cajou / sauce citron-miel / tuile chocolat-pollen

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES ASPERGES | 8€

De Calvisson grillées au feu / sauce hollandaise / oignons frits

LES ARTICHAUTS | 7€

Croustillants façon barigoule / champignons / olives

LES PETITS POIS | 5€

A la française / lardons maison / oignons

FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 5€

MINI SALADE CÉSAR | 5€

Menu Enfant: 12€

- Nuggets maison