

À LA CARTE - MIDI & SOIR

ENTRÉES

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

ARTICHAUT FRIT | 13€

Crème d'amande fumée au citron noir / amandes concassées / gremolata / parmesan

OEUF MIMOSA | 11€

Poireaux vinaigrette / poutargue de Saint-Jacques

VIANDES/POISSON

OPTION VÉGÉTARIENNE | 21€

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

PRESSÉ DE CANARD CONFIT | 32€

Jus réduit balsamique / figues et raisins confits / crémeux d'oignons doux des Cévennes

PLUMA DE PORC MARINÉE & GRILLÉE AU FEU | 26€

Ajo blanco (amandes) / condiment artichaut-câpres / tuile de panisse

TRUITE BIO DES CÉVENNES MATURÉE | 29€

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 - 14€ / 100g (voir ardoise)

Disponibilité limitée, demandez-nous

Faux Filet de boeuf - 15€ / 100g (min 250g)

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

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 10€

Sélection de la fromagerie Bouby

MINI FONDAUT AU CHOCOLAT / MOUSSE SAPIN | 12€

Glace yaourt / sirop de sapin / croustillant et crémeux de châtaigne

TATIN DE POMME FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ | 11€

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

SABLÉ BRETON | 10€

Fontainebleau / figue de barbarie rôtie / sirop sumac / tuile de yaourt

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 10€

Noisettes torréfiées / crème d'oseille / huile de persillade

LÉGUMES AU CHOIX

DÉCLINAISON SUR LE CHOUX FLEUR

Crémeux de chou fleur / semoule de chou arlequin

AUBERGINE PANÉE

Compoté de tomates basilic

FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF

PETITE SALADE CÉSAR

Menu Enfant: 12€

- Nuggets maison