

# SOIR

ENTRÉE / PLAT	39€
PLAT / DESSERT	39€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	46€

## À PARTAGER :

- Notre terrine de campagne / pickles / beurre de cornichons / 12
- L'assiette de Jambon Mangalica, affiné 20 mois / 20€
- La planchette de saucisson de la ferme du Pelosset / 6€
- Le croque toasté au jambon / cheddar / spicy mayo / 12€

## ENTRÉES

Les moules de Bouchots servies glacées / sauce César au jus de coquillage

L'oeuf parfait « Bénédicte » / focaccia / condiment tomate...

La bisque de homard servie froide.. / croûtons-persil simple et parmesan

La salade d'artichauts marinés à l'huile d'olive-citron-parmesan / roquette

## PLATS

L'épaule d'agneau confite d'une nuit / lasagne aux champignons / jus de braisage.

L'échine de cochon en croûte / sauce moutarde à l'estragon / purée en 2 textures.

Les tentacules de poulpes frits / purée Saint Germain / sauce matelote vin rouge

Tartare de bœuf au couteau / c â p r e s -croûtons frits / grenailles / Hollandaise

## DESSERTS

La crème d'ange / caviar de mangue / glace fromage Blanc- basilic / meringues

Une version de la crème brûlée / vanille infusée au cognac

Le riz au lait crémeux / poire pochée / sablé léger

Le soufflé chocolat noir « comme un mi-cuit » ( à commander en début de repas ) +3€

Assiette de fromages de la ferme du Pelosset / 13€ , ou en duo /16€

