

Suggestion du moment 23€

Agneau confit, sauce saltimboca et écrasé de pdt à l'ail



Pour Commencer ...

Duo os à moelle, sel de guérande, toasts,
salicornes, citron, échalotes

13

Cromesquis pulled pork, sauce barbecue
Carpaccio de cœur d'ailou Holstein mûré
Escargots de comines au beurre à l'ail x6 x12
Gravelax de saumon, syphon Gin
Burrata gaspacho de tomate

9

15

8,14

12

8

La planche des Ripailleurs

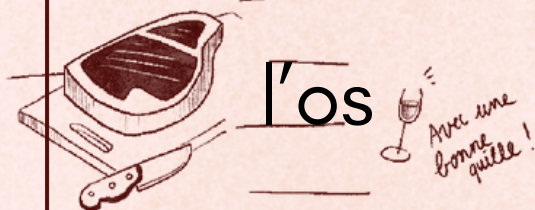
Os a moelle Charcuteries
ibériques Escargots de
Comines, terrine de cochon
et cromesquis de pulled pork,
croque welsh

Ça se partage...

28

Nos belles ripailles à l'ardoises

Côte à



L'os

Avec une
bonne
guêpe !

Supplément frites, purée,
ratatouille, carottes vichy

4

La touche finale !

Café gourmand

LA Coise sur le
Gâteau

Crème brûlée vanille Madagascar
flambage à la Chartreuse +4€

Dame blanche

Brioche perdue

Pavlova rhubarbe et fruits rouges

9

9

9

9

9

9



& LE DIGEOT ?

Nos Plats

Tartare de bœuf au couteau façon tonata, fumé sous cloche

20

Burger steak wagyu, ferme des plantes, ST Nectaire gratiné,
compotée oignons, mayonnaise moutarde à l'ancienne

22

Côte de cochon fermière des hauts de France, crème de
carotte au zaathar et herbes fraîches, agrumes

23

Onglet de bœuf Angus, échalotes confites

25

Picanha de boeuf argentin ferme Urien-Loza

25,5

Filet de bar, purée de pdt fumée et tombée d'épinard

22

Magret de canard français 200gr ou 400gr, sauce poivre
vert, pdt sarladaise

19

27

Salade de Saint Marcelin rôtie, vinaigrette de truffe
antipasti d'artichaut

17

Supplément sauce maison

2

Béarnaise, maroilles,
poivre, échalote

Bon
Appétit !



Les prix affichés comprennent taxes et service - TVA 10%