

SOIR

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

À PARTAGER :

- Assiette de jambon Mangalica, affiné 20 mois 20€
- Notre terrine de campagne / pickles / beurre de cornichons 12€
- La planchette de saucisson de la ferme du Pelosset 6€
- Le croque toasté au jambon / cheddar et beurre 1/2 sel 12€

ENTRÉES

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

L'oeuf parfait / bisque de langoustines froide / parmesan / persil simple...

Le pressé de palette de cochon au foie gras / condiment moutarde douce / granité cornichon...

La soupe froide de tomates relevée.. / gnocchis à la romaine / Gremolata

PLATS

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

La « surprise de boeuf » en tataki.. persillade / Purée en 2 textures

Le filet de maquereau rôti / oignons confits / sauce matelote / purée Saint-Germain

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

DESSERTS

Ma version de la « crème brûlée »... vanille-cognac

La pavlova / abricots / crémeux sureau / meringues légères

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

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