



Les planches des bons compromis



Emilien

Pour 2

Pour 4

Speck (jambon cru fumé)
Saucisson au comté
Chorizo
Terrine de campagne au poivre vert
Chutney d'oignons
Saint Nectaire fermier
Barista au café
Bethmale des Pyrénées

26

50



Françoise

Pour 2

Pour 4

Dent du chat
Fuet Français
Saucisson au piment d'Espelette
Terrine de sanglier
Tapenade de tomates cerises
Petit fiancé des Pyrénées
Morbier
Comté 6/9 mois
Crackers

27

52



Marion

Pour 2

Pour 4

Bayona de cochon noir
Saucisson à la truffe 3%
Filet mignon
Terrine de campagne au piment d'Espelette
Tapenade d'olive
Mimolette Isigny Extra Vieille 18 mois
Rondin du Nord
Tête de moine

30

58

Au Frais

Tous les jours

Burrata

Au miel, huile d'olive
à la truffe et
noix de cajou

11

Burrata

Aux tomates confites
et speck

14

Au Chaud

Tous les jours

Monsieur des Pyrénées

Un croque monsieur, surmonté
d'une tranche de Bethmale des
Pyrénées bien fondue et gratinée.

8

Camembert de Normandie rôti

250 Gr

à l'ail, thym et miel

10

Petit Fiancé des Pyrénées rôti

350 Gr

Ail, miel, thym et vin blanc

30