

# Carte

Par Cyril Aveline

## A partager

*(Ou pas ...)*

Os à moëlle/ tartare d'algues au yuzu/ poutargue à la harissa	7
Nems de côte de bœuf (4 pièces)	8
Artichaut pays/ sauce ravigote au soja	10
Cèpes/ mousserons en pickles/ noisettes torréfiées/ parmesan	14
Pâté croûte selon inspiration ...	14
Foie gras/ Paprika/ Cerise en pickles	16

Origine des viandes : France et Espagne  
Malgré toute notre vigilance, du fait de notre  
fabrication artisanale, l'ensemble des allergènes peut  
être présent dans nos plats  
Prix en euros TTC. Service compris

## A déguster

Poulpe à la braise/ pois chiche/ piquillos/ citron brûlé	27
Loup de Méditerranée soufflé	30
Poitrine de cochon confite 12h/ brocolis frit/ crème d'anchois	30
Epaule d'agneau confite au citron beldi ( <i>pour deux personnes</i> )	38€/ pers
Côte de bœuf maturée Aitana	11€/100g

## A savourer

Sélection de fromages de la laiterie d'Ubaye	9
Tarte Tropézienne de la maison Oltra	7
Baba Gin/ framboise	10
Pêche/ Cerise/ brousse/ glace liqueur de Verveine du Forez	10

Prix en euros TTC. Service compris  
Tous nos prix sont entendus par personne