

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 / bisque de homards / croûtons et persil simple
Le carpaccio de tête de veau cuite fondante / ravigote de fruits secs
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.
La dorade sébaste / endives caramélisées à l'orange / sauce vin blanc / carmine
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€

