

# Notre Carte

## Entrées

<i>Œuf Bio Parfait, crème au comté, tartuffade et pétales de guanciale</i>	15€
<i>Foie gras mi cuit maison et son chutney de figes</i>	18€
<i>Burrata, salade de fenouil à l'orange, huile de cébette</i>	15€
<i>Tartine de Pan Con Tomate avec brie rôti, et pétales serrano</i>	17€
<i>Saumon Gravlax, coleslaw de légumes et son Ajo Blanco</i>	17€
<i>Vitello Tonnato (Quasi de veau)</i>	17€

## Plats

<i>Poêlée de seiches et crevettes, spaghettis noirs et sauce au chorizo</i>	25€
<i>Poitrine de cochon du Périgord confite, écrasé de pomme de terre</i>	25€
<i>Médallions de lotte, risotto forestier, crème légère à l'ail</i>	25€
<i>Noix de saint jacques fraîches façon rossini, écrasé de P.d.T</i>	29€
<i>Entrecôte de bœuf, sauce chimichuri, frites maison</i>	28€
<i>Filet de turbot, tombée de poireaux, sauce au noilly prat</i>	28€

*Aucun changement ou modification des plats  
Les viandes ne pourront malheureusement pas être servies bien cuites*

# Menu à 36,90 €

## Entrées

Œuf Bio Parfait, crème au comté, tartuffade et pétales de guanciale  
Burrata, salade de fenouil à l'orange, huile de cébette  
Tartine de Pan Con Tomate avec brie rôti, et pétales serrano

## Plats

*Poêlée de seiches et crevettes, spaghettis noirs et sauce au chorizo*  
*Poitrine de cochon du Périgord confite, écrasé de pomme de terre*  
*Médallions de lotte, risotto forestier, crème légère à l'ail*

## Desserts

Brioche façon pain perdu, fruit rouge et crème anglaise  
Mousse au chocolat maison  
Deux boules de glace au choix

# Menu à 42 €

## Entrées

*Foie gras mi cuit maison, chutney de figues*  
*Saumon Gravlax, coleslaw de légumes et son Ajo Blanco\$*  
*Vitello Tonnato (Quasi de veau)*

## Plats

*Noix de saint jacques fraîches façon rossini, écrasé de P.d.T*  
*Entrecôte de bœuf, sauce chimichuri, frites maison*  
*Filet de turbot, tombée de poireaux, sauce au noilly prat*

## Desserts

Desserts aux choix sur la carte

*Aucun changement ou modification des plats*  
*Les viandes ne pourront malheureusement pas être servies bien cuites*