



## Planche apéro à partager 2 personnes

<b>Planche poisson</b> Tartare de thon, Sardinettes crevettes panko laque épicée rilette de poisson aux épices thaï	<b>20€</b>
<b>Planche charcuterie</b> Jambon cru Serrano, chorizo ibérique jambon blanc aux herbes saucisson sec de cochon, saucisson au poivre	<b>21€</b>
<b>Planche veggie</b> tapenade d'olives noires Kalamata, tapenade de tomate confites, tapenade d'asperges grillées tapenade de carottes grillées au Carvi, pickles de légumes	<b>22€</b>

## Finger food (à partager)

<b>Croque- monsieur truffé</b> jambon blanc aux herbes, béchamel à la truffe	<b>8€</b>
<b>Crevettes Panko (3pcs)</b> Lacque épicée	<b>6€</b>
<b>Camembert au four huile de truffe</b>	<b>8€</b>
<b>Poulpe mariné aux agrumes</b> Zest agrumes, huile d'olive, soja	<b>8€</b>
<b>Assiette de frites fraîches</b>	<b>4€</b>

## Nos Focaccia

<b>Saumon</b> Saumon fumé, crème d'aneth citronnée, roquette, condiments	<b>12€</b>
<b>Jambon Serrano</b> Jambon Serrano, tomates confites, roquette, condiments	<b>12€</b>

## Les Entrées

<b>L'œuf parfait à 64°C</b> espuma aux cèpes, huile de truffe poêlée de champignons des bois	<b>13.90€</b>
<b>Tartare de thon, vinaigre de vanille</b> brunoise de légumes, soja, mesclun de salade	<b>14,80€</b>
<b>Tartare de bœuf épices Thaï et cajun</b> Soja et graines de sésames, mesclun de salade	<b>15,80€</b>
<b>Tomate à l'ancienne, burrata</b> crème balsamique réduite pesto , roquette	<b>16€</b>

## Les Poissons, Les Viandes

<b>Poêlée de calamars aux épices cajun</b> Bouillon thaï, nouilles de blé	<b>21.80€</b>
<b>Poisson du marché</b> beurre blanc combava ginger	<b>22,20€</b>
<b>Filet de daurade grillée</b> sauce vierge	<b>23€</b>
<b>Risotto d'épeautre</b> Lard fumé, asperges, coquillages	<b>28€</b>
<b>Joue de porc confite</b> jus à la bière et sauge, poivre de timut	<b>21,80€</b>
<b>Pièce du boucher</b> sauce foie gras	<b>23,40€</b>
<b>Cordon bleu de volaille jaune au st Nectaire</b> jambon de pays, panko, sauce gribiche	<b>23,60€</b>
<b>Côte de veau braisé 350gr</b> sauce poivre ou morilles	<b>32€</b>
<b>Côte de bœuf mûré 450gr</b> sauce poivre ou morilles	<b>33€</b>

### **Garniture au choix 1 max ( supp 4€/ garniture)**

légumes de saison, frites fraîches, salade, purée du moment

## Pour nos jeunes convives (12 ans max)

<b>Menu enfant plat / glace ( 2 boules)</b>	<b>16€</b>
Cordon bleu de volaille jaune au st Nectaire	
Poisson du moment	

### Les fromages

<b>Assiette de fromages affinés</b>	<b>10€</b>
<b>Fromage blanc en faisselle</b>	
nature	<b>4€</b>
coulis ou crème	<b>4,50€</b>

### Les desserts

<b>Coupe de sorbets et glaces (3 parfums au choix)</b>	<b>7€</b>
passion, pomme verte, fraise, mangue	
figue, citron vert, fruits rouges, orange sanguine	
chocolat Valrhona, vanille, yaourt, pistache, rhum raisin, café	
caramel beurre salé, coco, menthe chocolat, huile d'olive	
<b>Panna cotta pralinée</b>	<b>9€</b>
biscuit cacao amer, glace chocolat Valrhona	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	<b>9€</b>
panna cotta, pavlova	
macaron, fondant au chocolat	
<b>Fondant au chocolat, insert fruits rouges</b>	<b>9€</b>
crème anglaise pistache, glace vanille	
<b>Flan coco, fruits rouges</b>	<b>9€</b>
coulis de fruits rouges, glace coco	
<b>Pavlova revisitée, crème diplomate à la vanille</b>	<b>10€</b>
fruits frais de saison, meringue française, sorbet	
<b>Macaron aux agrumes</b>	<b>11€</b>
oranges confites, sorbet orange sanguine	
<b>Champagne gourmand</b>	<b>14€</b>
panna cotta, pavlova	
macaron, fondant au chocolat	

/Prix nets TTC, taxes et service compris -Nos Viandes sont d'origine Française et U.E