

Carte

Par Cyril Aveline

A partager

Pont neuf de panisse, coulis de piquillos et coriandre	7
Os à moëlle, chapelure de persillade, cumin et caviar de hareng	8
Nems de côte de bœuf (4 pièces)	8
Crudo de sériole, pickles de radis, cédrat et wakame	12
Artichaut breton, sauce ravigote au soja	12
Sandwich aux truffes de Richerenches selon Monsieur Rostang (15g de truffes mélanosporum)	25

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

Pour 1, pour 2, pour 3 ...

St Jacques grillées, endives braisées et crues, beurre monté aux agrumes	27
Loup de Méditerranée soufflé	9€/100g
Caille rôtie sur le coffre, foie gras et truffe	38
Côte de veau de Corrèze	8.5€/100g
Côte de bœuf maturée de notre affineur Aitana	11€/100g

Desserts

Sélection de fromages de la laiterie d'Ubaye	9
Tarte Tatin <i>Conseil de dégustation : Avec un verre de Mistelle de poiré</i>	7
Ganache chocolat noir, confit de citron vert et sablé breton <i>Conseil de dégustation : Avec un verre de Verveine du forez</i>	9