

# MENU WEEK-END/SOIR

## Menu 32€

**Terrine maison aux gésiers confits**

OU

**Thon mariné, sauce vierge à la Thai**



**Pièce de viande du moment**

-Boeuf, porc, volaille ou veau-

OU

**Dos de cabillaud, vierge cébette, citron confits et herbes fraîches**



**Dessert au choix**

## ENTRÉES

**Terrine maison aux gésiers confits 9,50€**

**salade de chèvre chaud au miel et noix, confit d'échalote sur toast grillé 9€**

\*En plat 16€

**Salade de poulpe 11€**

Poulpe mariné à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches et oignon rouge, salade, légumes de saison, olives vertes

**Thon mariné, sauce vierge à la Thai 12€**

## PLATS

**Tartare de boeuf à la basque 18€**

Viande Charolaise au couteau, Speck, chorizo Ibérique, cébette, huile d'olive, jaune d'oeuf, piment d'Espelette

**Tartare de boeuf à la thai 18€**

Viande Charolaise au couteau, coriandre, menthe, citronnelle, gingembre confit, huile de sésame, soja

**Pièce de viande du moment 21€**

**Dos de Cabillaud 21€**

Vierge cébette, citron confit et herbes fraîches

**Thon mariné, sauce vierge à la Thai 24€**

Thon cru mariné, huile vierge, citronnelle, menthe, coriandre, gingembre, graines de sésame, soja

**Entrecôte de boeuf "Aubrac" 27€**

Grillée à la plancha

## DESSERTS

**Fromage blanc 4,50€**

Accompagné de crème ou de confiture maison

**Fromage sec 7,50€**

**Fondant au chocolat noir 50%(sans gluten) 8,00€**

boule de glace vanille

**Pain perdu brioché 7,50€**

boule de glace caramel, coulis caramel beurre salé

**Baba au rhum 8,50€**

Sirop au rhum, zestes d'orange et citron, chantilly

**Gauffre gourmande 9,00€**

sticks de gauffre, boule de glace vanille, coulis chocolat et chantilly



BONNE DÉGUSTATION