LA SIFFLOTTE

• CARTE D'HIVER •

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Œuf cocotte au Cantal, lard fumé, crème fraîche, oignons et champignons	8.0
Anchois marinés à l'ail, pommes grenailles à l'huile, pickles d'oignon	8.5
Jeunes carottes rôties au miel, thym et ricotta	6.5
Cromesquis de Camembert, crème de N'duja	9.0
Gros escargots de A. Garnier, beurre maître d'hôtel	13.5
Soupe à l'oignon gratiné, croutons et Emmental	8.5
Coeurs de canards sautés et toum	9.5
Boudin noir Galabar, graines de moutarde, pickles de concombre	8.0
Chiffonnade de Prince de Paris, cornichon, beurre salé	9.5
Os à moelle gratiné, crumble à l'ail, herbes fraîches, échalotte	10.5

PLATS

Saucisse de cochon du Tarn, purée au beurre et jus corsé	18.5
Poêlée de sarrasin grillé aux légumes de saison, épinards et champignons	17.5
Suprême de poulet fermier, sauce poulette, risotto de champignons au bouillon	22.0
Cabillaud en croustade de N'duja, pommes de terre grenailles et épinards au beurre	27.5
Linguine aux oignons caramélisés, pleurottes, lard fumé et parmesan	17.0
Bavette de boeuf racé 200g, sauce au poivre noir, carottes vichy	21.5
Escalope de noix de veau façon milanaise, linguine maison, ail et citron	19.5
Effilochée de gigot d'agneau confit, pain chaud, sauce blanche, choux croquants	24.0
Entrecôte de boeuf racé, beurre maître d'hôtel, haricots géants confits	32.0
Parmentier de joue de bœuf confite 8h, jus réduit, mesclun de salade	18.5

DESSERTS

Fromage affiné par Laurent Valette : Crottin, Saint Nectaire, Cantal ou Fourme	7.5
Baba au rhum et crème fouettée	9.5
Mont Blanc à la crème de marrons	9.0
Tiramisu au Limoncello	8.5
Gâteau au fromage frais Basque, confit de prunes	9.5
Peu-cuit au chocolat noir Valrhona sans gluten, crème anglaise	10.5