

SOIR

ENTRÉE / PLAT	39€
PLAT / DESSERT	39€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	46€

À PARTAGER :

- Notre terrine de campagne / pickles / beurre de cornichons / 12
- L'assiette de Jambon Mangalica, affiné 20 mois / 20€
- La planchette de saucisson de la ferme du Pelosset / 6€
- Le croque toasté au jambon / cheddar / spicy mayo / 12€

ENTRÉES

Les moules de Bouchots servies glacées / sauce César au jus de coquillage
L'oeuf parfait / soupe à l'oignons confits / émulsion à l'emmental
Le pressé de palette de cochon au foie gras / condiment savora / granité cornichons..
Le velouté d'artichauts / tempura d'encornet / pickles de graines de moutarde

PLATS

L'épaule d'agneau confite d'une nuit / lasagne aux champignons / jus de braisage.
Le suprême de volaille rôti au beurre de sauge / purée en 2 textures.
Le dos de lieu meunière / céleri confit à la Grenobloise / jus de crustacés
Tartare de bœuf au couteau / c â p r e s -croûtons frits / grenailles / sabayon « Hollandaise »

DESSERTS

Les quetsches pochées façon « Melba » / sablé breton
Une version de la crème brûlée ... vanille-Cognac
La brioche caramélisée suzette
Le soufflé chocolat noir « comme un mi-cuit » (à commander en début de repas) +3€
Assiette de fromages de la ferme du Pelosset / 13€ , ou en duo /16€

