

# La Carte

## Entrées

Gaspacho de tomates & pignons de pins, brunoise de légumes & croutons	12
Sardines de Galice à l'huile d'olive, beurre & pain grillé	14
L'œuf mayo à l'aneth & citron, truite gravelax & œufs de truite	14
Terrine de tête de cochon maison, condiments Savora & <b>NOS</b> Cornichons	14

## Plats

Burrata, salade de haricots verts, abricots rôtis, mortadelle à la pistache & vinaigrette à l'abricot	21
Retour de pêche, ratatouille, huile vierge tomate- pignons	26
Tartare de bœuf émincé au couteau, préparé en salle, pommes grenailles & mesclun	25
Magret de canard, polenta, maïs, parmesan, cerise, jus de viande	26
Pluma de cochon Ibérique Belota poêlée & cuite rosée, Xipiter du pays Basque & pommes grenailles	25
Poulpe poêlé, tomate marinée au soja & vinaigre puis brûlée à la flamme, huile vierge	30

## Fromages & Desserts

Pâte persillé du Domaine de Bresse affiné par Emma D.	6
Faiselle de fromage blanc, fraises & coulis	6
Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	9
Abricots rôtis au romarin, crème fromage blanc / amande & crumble romarin	9
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12

### Au Dîner - Menu Découverte - 42

1 Entrée – 1 Plat – Fromage **ou** Dessert

**Plats avec supplément**

Poulpe +5

Crêpes Suzette +3

# Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

**Entrée - 9**

Entrée du jour

**Plats - 17**

Plat du jour

**OU**

Poisson du jour

**Dessert - 6**

Fromage blanc, crème, confiture

**OU**

Dessert du jour