

PLATS BISTRONOMIQUES

EN PORTION DÉGUSTATION



BOUCHÉES FROIDES:

- T3** Tartelette 100% courge 6,5€
- T4** Foie-gras de canard et chutney de fruits et légumes 12€
- T6** Écrevisses, vinaigrette d'aromates, topinambour 7€

BOUCHÉES CHAUDES:

- T1** Noix de St Jacques, racines de panais, vierge de pignons de pin 12€
- T2** Bar, riz noir et citron confit, sauce au beurre blanc 8€
- T5** Velouté de châtaignes, crème tonka 6,5€

FERMETURE DE LA CUISINE À 22H.

- T7** Cuisse de grenouilles en tempura et en raviole, bouillon de poule **7,5€**
- T8** Poulpe grillé, câpres-citron - **8,5€**
noisettes, béarnaise légère
- T9** Frites de polenta, trempette de cacahuètes à la réunionnaise **5,5€**
- T10** Pieds de porc, sauce gribiche **7,5€**
- T11** Oeuf meurette **7€**
- T12** Duck Burger: steak de canard, oignons confits et raclette fumée **9,5€**
- T13** Kebab d'agneau confit, salade, tomate-oignons **9€**
- T14** Médaillasson de cerf, déclinaison de champignons **12€**
- T15** Cassolette de riz noir et citron confit **5,5€**

FERMETURE DE LA CUISINE À 22H.
Prix nets TTC, service inclus

DESSERTS

- D1 Tiramisu, crème de marrons 5€
- D2 Croustillant chocolat-cacahuètes 5€
- D3 Tartare de fruits frais, lait coco vanillé 5€
- D4 Tomme fermière des Aravis, datte-fruits secs-miel 5€

CHARCUTERIE

Maison Oliveras

assiette de 80gr

- C1 Jambon ibérique Bellota, 42 mois d'affinage 17€
- C6 Jambon Duroc, persillé et marbré, 36 mois d'affinage 10€
- C7 Boeuf Wagyu 20€

CONSERVES

C2	Sardinillas 16-20	8€
C3	Chipirons à l'encre	9,5€
C4	Moules à l'escabèche	9€

PIÈCE DU BOUCHER: BOUCHERIE BOCQUET

Prix et poids sur l'ardoise

C5 Côte de boeuf,

Race: Limousine-Montbéliarde
Rumilly (74)

Côte de taureau,

AOP Camargue, Raço di Biou

Surprise de taureau,

AOP Camargue, Raço di Biou