

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise maison - **2,70**
- Œufs mayonnaise au Miso et Nori - **3,90**
- Rillettes de Poulet maison - **5,50**
- Gaspacho Pastèque & Feta - **4,50**
- Cromesquis de chèvre & Yaourt au miel - **5,90**
- Gravlax de saumon maison & Sauce vierge au citron - **8,90**
- Assiette de Melon & Canard séché - **6,60**
- Assiette de jambon d'Abotia affiné 24 mois - **6,60**
- Escargots, beurre persillé (les 6) - **7,50** (les 12) - **13,50**

PLATS

- Cassiolette de blé aux légumes, oeuf parfait & crème d'ail confit - **9,90**
- Saucisse de 'La Ferme des Prés', purée maison & sauce échalotes - **10,90**
- Tartare de saumon & frites maison - **15,90**
- Salade Burrata 'des Pouilles', vinaigrette au paprika, courgettes & tomates cerises - **13,50**
- Cuisse de poulet rôtie, frites maison & tomates cerises confites - **11,90**
- Poitrine de cochon snackée & sauce barbecue, frites maison - **13,50**
- Confit de bœuf 'Or Rouge', tomates cerises confites, purée maison & jus de viande - **15,90**
- Pièce de bœuf Aubrac grillée, frites & sauce échalotes - **17,90**

À côté - **2,50**

Frites maison - Écrasé de pommes de terre - Salade

FROMAGES

- Chèvre affiné - **3,50** Comté - **2,80**
- Tomme de Brebis - **2,90** Burrata des Pouilles 100g - **5,00**
(Portions de 50g de fromage)

DESSERTS MAISON

- Le Colonel Baptiste (Sorbet citron & Liqueur de plantes) - **3,90**
- Brioche perdue, sauce chocolat et chantilly à la vanille - **5,90**
- Crofiterole, glace vanille maison & sauce chocolat - **5,90**
- Panna cotta aux fruits rouges - **3,90**
- Crème Brûlée à la vanille de Madagascar - **3,90**
- Crème au chocolat - **3,90**
- Cheesecake, biscuit cacao et caramel au beurre salé - **5,90**
- Café gourmand - **8,50**

Boule de glace/sorbet - **2,50** 2 boules - **4,50** 3 boules - **6,00**

(Demandez les saveurs disponibles à l'équipe)

Supplément : chantilly, sauce chocolat, coulis caramel, coulis fruits rouges - **0,80**