

À PARTAGER.... OU PAS....

Œufs bio mollets, crème de topinambour, truffe et copeaux de parmesan.....	7,00€	14,00 € TTC
Houmous de courge rôtie, pois chiches croustillants, piment doux et zaatar.....	7,00€	14,00 € TTC
Tartare de daurade, grenade, citron vert et herbes fraîches.....	9,00€	18,00 € TTC
Terrine de campagne maison, condiment oignons rouges et moutarde à l'ancienne.....;	11,00€	22,00 € TTC
Cromesquis de bœuf confit, mayonnaise fumée et herbes fraîches.....	12,00€	24,00 € TTC
Chakchouka d'hiver, crème d'ail, pleurotes, épinards, jaune d'œuf confit.....	11,00€	22,00 € TTC
Pavé de lieu jaune rôti, purée de panais, beurre d'agrumes.....;	14,00€	28,00 € TTC
Risotto crémeux au vieux parmesan, mélasse de grenade et champignons sauvages.....	12,00€	24,00 € TTC
Filet de canard rôti, jus aux épices douces et purée de céleri.....	18,00€	32,00 € TTC
Aubergines confites façon Ottolenghi, yaourt citronné et grenade.....	14,00€	28,00 € TTC

Côte de bœuf d'Aubrac maturée 1,2kg-2/3pers.....	79,00€ TTC
Épaule d'agneau confite 7heures-2/3pers.....	68,00€ TTC
Oeuf d'autruche à la coque, mouillettes géantes au beurre truffé 2/6personnes.....	90,00€ TTC
Barentier rôti au fenouil et citron confit-2pers.....	72,00€ TTC

DESSERTS

Moelleux au chocolat noir, ganache montée et glace café-cardamome.....	8,00€ TTC
Tarte tatin caramélisée, crème crue à la vanille (à partager).....	11,00€ TTC
Pavlova aux fruits d'hiver, chantilly citron vert.....	9,00€ TTC
Chou géant praliné et noisettes torréfiées(à partager).....	13,00€ TTC
Crème d'agrumes, crumble amande et meringue croustillante.....	8,00€ TTC
Assiette de fromages affinés, fruits secs et confiture maison.....	12,00€ TTC