

NOTRE CARTE

ENTRÉE À PARTAGER (OU PAS)

**ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CAMPO,
AFFINÉ 20 MOIS**

- 18€

ESCARGOTS GRATINÉS À LA POUDRE DE NOISETTE

- 11€

**TACOS DE TARTARE DE THON EXOTIQUE
ET CÉBETTE FRAÎCHE**

- 12€

**PAIN ALVÉOLÉ AUX GAMBAS
ET SA MAYONNAISE AU CITRON VERT ET AU CÉDRAT**

- 12€

**AJO BLANCO,
CROÛTONS ET SAUCE VIERGE**

- 11€

**CYTHÉRÉES À LA LIVÊCHE, CITRON CONFIT
ET LARD GRILLÉ**

- 10€

**BAO DE JOUE DE BŒUF CONFITE,
CUISSON DE 18 HEURES**

- 11€

Prix nets et service compris



VIANDES

**RIS DE VEAU GRILLÉ AU BEURRE,
MOUSSELINE DE CÉLERI, GIROLLES
ET PESTO DE FEUILLES DE CÉLERI**

- 29€

**SECRETO DE COCHON RÔTI, GRENAILLES
DE LA VALLÉE DE L'EYRIEUX
À LA GRAISSE DE CANARD**

- 28€

POISSONS

**POULPE GRILLÉ, CAVIAR D'AUBERGINE,
LÉGUMES RACINES DE SAISON
ET SAUCE VIERGE FRAÎCHE -**

- 28€

**LANGOUSTE RÔTIE AU BEURRE,
CRÈME DE PETITS POIS À L'AIL CONFIT
ET POP-CORN AU SAFRAN**

- 28€

Prix nets et service compris



DESSERTS

**COOKIE ET SA GLACE MAISON
AU PRALINÉ**

– 11€

**MOELLEUX AU CITRON,
CRÈME VÉGÉTALE FOUETTÉE
ET SIROP DÉLICATEMENT PARFUMÉ**

– 10€

**PÊCHES RÔTIES, CRÈME CITRONNÉE
À LA VERVEINE, CROUSTILLANT DE FILO
ET GLACE À LA PÊCHE**

– 11€

**VELOUTÉ DE MELON, STRACCIATELLA
ET HUILE D'OLIVE MATURÉE
DE LA MAISON LEYDIER**

– 11€

SÉLECTION DE FROMAGES

– 10€

Prix nets et service compris

