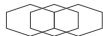


À PARTAGER



Trio de Tartinade et Tortilla chips
5 €

Stick de mozzarella et coulis de tomate
5 €

Beignet de calamar en persillade, sauce tartare
6 €

Assortiment antipasti
(3 fromages / 3 charcuteries / Légumes marinés)
18,50 €

Assortiment Méli-Mélo
(3 fromages / 3 charcuteries)
16 €

Assortiment Mini Méli-Mélo
7,50 €

Assortiment de charcuterie
(4 charcuteries)
13 €

Assortiment de fromages
(Rocamadour, Beaufort, Pont-l'Evêque, Fourme d'Ambert)
13 €

Planche de Serrano 9 mois
6 €

Planche de Jambon blanc truffé
8 €

Planche de mignon de porc de Savoie fumé
6,50 €

Terrine de lapin aux olives
6 €

SO CHIC !



Trilogie de Tartare de Bœuf
12 €

Sashimi de saumon à la mode thaï
(yuzu, gingembre, coriandre, sauce soja)
12 €

Tournedos de rumsteak de bœuf pané au panko, sauce wasabi
12 €

Blanquette de joue de loup au safran
12 €

LA JARDINERIE



Légumes marinés
6 €

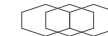
Chips-gaufrette de pomme de terre vitelotte, crème de ciboulette
5 €

Tatin de betterave au vinaigre balsamique
5,50 €

Fricassée de pointes d'asperge verte et tomate confite, huile de truffe
6 €

Roulé de carotte à la ricotta, estragon et huile d'olive verte Alexis Muñoz
5 €

LES GOURMANDES



Ravioles au saumon fumé
5 €

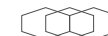
Fondant de poire, fourme d'ambert et noix
5 €

Velouté de choux-fleur au chorizo ibérique
6 €

Crème brûlée à la miette de crabe, fenouil, aneth
6 €

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge,
condiment poire coing épices
10,50 €

TAPAS DU MOMENT



Voir l'ardoise

**PENSEZ À GARDER UNE PETITE PLACE
POUR NOS DESSERTS MAISON !**

À voir au dos