

## Notre Carte de Saison

### Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 14 €

Fritots de pieds de cochon, céleri et vinaigrette piquillos - 12 €

Pastilla " Panais - Pistache " et confit d'oignons - 10 €

Falafels de haricots coco au citron et pulpe de carotte au miel - 10 €

Salade d'asperges vertes et girolles, noisettes et crotin du Périgord - 12 €

Velouté de butternut - 10 €



### Nos Plats

Faux filet de nos régions ( environ 250 g ), pommes dauphine aux trompettes de la mort, sauce forestière - 26 €

Côte de cochon de chez "Abotia", pomme purée au chorizo, sauce charcutière basque - 24 €

Dos de lieu jaune rôti, topinambours & clémentines "Corse" - 24 €

Saint Jacques juste snackées, chou-fleur et sésame - 26 €

Cachapa de maïs et condiments d'avocat - 18 €

Chili sin carne et tofu mariné - 16 €



### Nos Desserts

Crème brulée maison à la verveine citronnée - 9 €

Nuage citron meringué - 10 €

Financier pistache, figes rôties et crème glacée à la pistache - 10 €

Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Tarte Tatin aux poires, glace vanille - 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

**Nous sommes fiers de nos fournisseurs.**

**Notre pain est fourni par BabelBread, nos poissons sauvages par Sobomar et nos légumes par Biogaronne**