

Notre Carte de Saison

Menu Carte:

Entrée/plat/dessert 42 €

Entrée/ plat ou Plat/dessert: 34 €

☀ **Nos Entrées : 12€**

Oeuf mollet "fou", mousse Scamorza et Guanciale

Farçous Aveyronnais, jus de curry, herbes fraîches
et Fourme d'Ambert Bio

Terrine d'esturgeon, lentilles vertes et condiments,
gribiche au vin de Darwin

☀ **Nos Plats : 24€**

Pressé de cochon et son chou farci, Dauphines à
la poudre de Cèpes, jus de cuisson

Canneloni de champignons butternut et ricotta,
noisettes et radis noir

Lieu rôti, sauce au Verjus, crevette sauvage
grillée, crème de carapace à l'estragon, texture de
céleri

☀ **Nos Desserts : 12€**

Coeur Coulant carotte, crème anglaise miel,
tuile pignons, glace miel pignon

Dans une pâte à cigarette, mousse chaude
chocolat, glace café bio et granola

Poire pochée, jus au beurre, et son macaron
aux noix, crème glacée noix

Café gourmand

☀ **Nos Mises en Bouches**

Assiette de Jambon de Cebo (80 g environ) 15€

6 huîtres n°3 fines "David Hervé" 6 pièces 19€

6 huîtres n°3 fines "David Hervé" 12 pièces 36€

Saint-Jacques snackées (3 pièces) vVoile de
brebis, Chutney Piquillos Framboise 15€

Houmous de pois chiche, Zaatar et pain Pita 7€

Accras de Patate douce au piment Végétarien,
sauce "Chien" 8€

☀ **Nos Spécialités**

Filet de bœuf "Maison Bousquet", Pleurottes
crémeuses, pommes grenailles persillade 35€

Aligot de potimarron, tofu fumé, Cantal et huile
de Cèpes et croûtons briochés 23€

Poulpe rôti, purée de pomme de terre à l'ail, Jus
de Chorizo et Guindillas 27€

"LE WEEK-END : RETOUR DE CRIÉE" env 40€/pers

Poisson cuit entier pour 3 à 8 personnes (Levé
par nos soins) : pièces limitées

Sauces : crustacé, beurre ail citron, chien