



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

Nage de coquillages émulsionnée à l'aioli

✿ 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 Piquillo 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