

POUR LE DÉJEUNER

L'oeuf asperge et jambon

Oeuf mollet, Asperges vertes, lardo di Colonnata, Cebo Iberico 11

Ceviche de daurade

Leche del tigre, pamplemousse, coriandre

15

Tartare de veau et Anguille fumée

Câpres, cébette, mayonnaise fumée et frites allumettes

15

La pintade fermière de Normandie

Rôtie entière sur le coffre, Purée de pomme de terre et jus tranché 18

Le Faux-filet d'Aubrac 500g (2 personnes)

Maturé 30 jours, pommes grenaille, béarnaise maison

02

Le Skrei de ligne

Coques, fenouil, bisque à l'anis

22

Les linguines aux morilles

Sauce aux morilles et savagnin

20

Saint-Nectaire fermier affiné AOP

7

Le Millefeuille aux fraises

Crème pâtissière à la vanille, fraise compotée et fraîche, huile de basilic

10

Paris-Brest à la pistache

10



POUR LE DÎNER

Petites assiettes

Cebo Iberico 12€ Cecina de boeuf 12€ Chorizo de Bellota 9€

Terrine de foie de volaille et cochon "maison", pickles de graines de moutarde 11€

Tartare de veau et Anguille fumée, câpres, mayonnaise fumée et frites allumettes 15€

Ceviche de daurade, Leche del tigre, pamplemousse, coriandre 15€

Carottes rôties, yaourt grec au tahini, aneth, huile de persil 9€

Asperges vertes, hollandaise miso-beurre noisette, crumble parmesan 12€

Bouchons de Sancerre, miel, noisette 9€

Saint-Nectaire fermier AOP 9€

A partager

Le Faux-filet d'Aubrac 500g (2 personnes) Maturé 30 jours, pommes grenaille, béarnaise maison 62

Desserts

Mille-feuilles aux fraises, crème pâtissière vanille, huile de basilic 10€ Paris-Brest à la pistache 10€

