



Les entrées

Terrine de foie de volaille, salade d'herbes et légumes vinaigrés	8€
Poireaux à la vinaigrette, mimosa, oeufs de truite et noisettes	7€
Saumon gravlax, pickles de concombre, crème fraîche et huile d'aneth	12€
Haricots verts en salade à l'échalote, mousse d'Ossau-Iraty, magret de canard fumé	9€

Les plats

Poulet fermier de Didier, purée de pomme de terre et jus de volaille réduit	16€
Bar de Dieppe, nacré au chorizo, risotto au gorgonzola et huile pimentée	21€
Salade variée à la ventrèche de thon et légumes de saison	16€

Les desserts

Ile flottante à la nougatine et crème anglaise au poivre blanc	7€
Pavlova à la pêche et groseille, crème fouettée à la verveine	7€
Mousse au chocolat au gingembre confit, crumble de cacao	8€



La terre

Terrine de foie de volaille à la muscade, guindillas	8€
Cecina de boeuf de Galice Jambon de boeuf âgé de 48 mois	13€
Croque Monsieur truffé jambon blanc, comté et truffe noire	12€
Chorizo de Bellota	8€
Fuet Ibérique de Bellota	8€

La mer

Saumon gravlax, graines de moutarde et huile d'aneth	12€
Gambas 4 gambas croustillantes au citron vert et coriandre, mayonnaise épicée	12€
Tarama "maison" , toasts grillés	9€

Les fromages

Comté 24 mois d'affinage	7€
Burrata des Pouilles IGP, pesto de basilic et pignons de pin	7€
Gouda à la truffe	9€



Vins rouges

Loire :

Sancerre Laetitia Ducroux	30.00€
St Nicolas de Bourgueil L'Obstinée	25.00€
Côtes du Rhône, Plan Dieu	28.00€

Bourgogne :

Pinot Noir Domaine Thevenet	32.00€
Hautes Côtes de Beaune Françoise et Denis Clais	44.00€

Bordeaux :

Côtes de Castillon Château de Laussac	30.00€
Blaye Domaine des Tourtes	32,00€
Haut Médoc Château Haut Beyzac	30,00€
Saint Emilion Château la Rose Côtes Rol	58,00€



Vins Blancs

Loire :

Sancerre Laetitia Ducroux	29,00€
AOC Valençay Domaine Bardon	25,00€
Quincy Domaine de Chevilly	31,00€

Bourgogne :

Aligoté Domaine de Rochebin	25,00€
Chablis Domaine des Hâtes	33,00€
Saint Véran Domaine Thevenet	35,00€

Vins Rosé

Côtes de Provence Domaine Les Tournels	21,50€
--	--------