



### 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€

### 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€

### 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€