# Entrées à partager

#### Planche "Héritage"

L'Héritage est une planche composée à l'instinct. Elle variera selon nos inspirations, le marché et la saison.

Charcuteries, fromages, croquettes artisanales, diverses préparations maison. − 14€pp.

Supplément : camembert cuit au four + pain \*uniquement en accompagnement d'une planche −8,5€

#### Planche Viande

Cette planche propose plusieurs viandes à partager (chaud et/ou froid). -prix du jour en frais.

#### Planche de la mer

Déclinaison évolutive de poissons et/ou crustacés (chaud et/ou froid). -prix du jour en frais.

Planche Calamar Frits 12pc -10€

-En cas de surconsommation, un supplément pain de **4,5€** vous sera facturé.
-Majoration de **4€** si une entrée est prise en plat.

## Plats d'instinct

Du Jeudi 5 Mars au Lundi 30 Mars

Pappardelles truffées, guanciale, pleurotes et roquette -19€

Ravioles de Homard aux petits légumes, bisque, crevettes grises -24€

Ballotine de volaille jaune farcie à la truffe, sauce au foie gras, mousseline de patates douces, légumes racines -27€

Pluma 100% Ibérique façon tagliata, sauce fumée Made In Alabama, spaghetti au pesto rouge -29€

Gambas géantes à la plancha, crumble aux herbes, sauce à l'ail, grenailles, légumes de saison -26€

### Desserts d'instinct

À la demande, nous vous présenterons notre ardoise à desserts d'instinct permettant de satisfaire vos envies sucrées.

### **Notre Poissonnier**

Nos poissons frais sont livrés régulièrement par « L'Océan » situé à Paifve.

## **Notre Glacier**

Nos crèmes glacées artisanales sont confectionnées à « La Ferme Requier » à Fontin.

### Notre Café

L'Héritage a sélectionné ses grains de café qui sont torréfiés par « L'artisan du café » à Verlaine.

## Lunch du Dimanche

Nous vous proposons le dimanche midi <u>uniquement</u> notre lunch au prix de 24€. C'est un mix de nos planches (Héritage, mer, viande), un verre de vin et un dessert.

Promo dimanche midi et soir : Camembert au four, charcuteries, pdt, verre de vin -12,90€

Nos plats d'instinct changent tous les mois.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.

La maison privilégiera toujours la qualité à la rapidité.

Si vous êtes sujet à quelconque intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel.