# 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 -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 -9,5€

Une assiette de pain est comprise avec votre planche. Un supplément pain de **4,5€** vous sera facturé à la redemande \*sauf pour menu

# Plats d'instinct

Du Jeudi 14 Novembre au Lundi 2 Décembre

Pappardelles truffées, pancetta, pleurotes et roquette -19€

Linguine all'Amatriciana (sauce tomate, guanciale, pecorino Romano) -19€

Tagliata de boeuf, balsamique fumé, linguine ail/basilic -28€

Filet de canard sauvage, sauce groseilles/moutarde, purée de choux de Bruxelles aux amandes, légumes de saison -31€

Dos de lieu noir, jus de cresson, carotte confite, vitelottes, légumes de saison -26€

Planche raclette - fromages/charcuteries/pdt au foie gras -22€

#### 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.

Notre café d'exception est en vente dans notre restaurant.

## 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.

Nos plats d'instinct changent tous les mois.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, un maximum en circuit court.

La maison privilégiera toujours la qualité à la rapidité.

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