

À Partager

Planche de Jambon "Pepe Nero", guindillas et pain de campagne toasté	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuterie & fromage)	16€

Les Entrées

Œufs mimosa et mortadelle truffée	12€
Velouté de butternut et pesto de cerfeuil, émulsion des sous-bois	11€
Traditionnel œuf meurette	15€
Truite gravelax, fenouil confit et fraîcheur herbacée	15€
Foie gras mi-cuit de la Ferme du Vignal, poire vigneronne, condiment fermenté	20€

Les Viandes et Poissons

Entrecôte de bœuf, pommes de terre mitrailles et sauce béarnaise (300 g environ).....	35€
Souris d'agneau maltée, purée rattée et jus aux aromates (400/500 g environ)	34€
Risotto à l'encre, encornets fondants et bisque de crustacés	25€
Linguine alla gremolata, straciatella et truffe d'été	26€
Merlu meunière, choux pluriels et beurre blanc à la verveine	24€
Poitrine de cochon fondante, haricots blancs de Moncrabeau mijotés	20€

Les Fromages et Desserts

Fromages affinés	10€
Crème brûlée vanille, flambée à la Chartreuse verte	12€
Tarte fine aux pommes, crème gourmande	11€
Am-BABA-ssadeur, crème diplomate	12€
Mousse au chocolat cajolée aux douces épices	12€
Palette de douceurs (pour accompagner votre thé ou café)	10€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6,50€

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 33€

Entrée

Œufs mimosa et mortadelle truffée

OU

Velouté de butternut et pesto de cerfeuil, émulsion des sous-bois

Plat

Poitrine de cochon fondante, haricots blancs de Moncrabeau mijotés

OU

Merlu meunière, choux pluriels et beurre blanc à la verveine

Dessert

L' am-BABA-ssadeur , crème diplomate

OU

Mousse au chocolat cajolée aux douces épices

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert
(jusqu'à 12 ans)

15€

Garniture : potatoes