

## 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, haricots blancs de Moncrabeau mijotés (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, purée rattée et jus aux aromates.....	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, purée râtée et jus aux aromates

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