

## À GRIGNOTER

Radis croque en Sel, Beurre demi-sel fouetté aux herbes **7 €**

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

Bulots mayonnaise **9 €**

## ENTRÉES

Oeuf mayonnaise, Coulis de Persil  
& Oeufs de truite **9 €**

Carpaccio de tomates, Pêches fraîches  
& Espuma burrata **10 €**

Tempura de lieu noir, Zestes de citron vert,  
Sauce tartare & Salade d'herbes fraîches **13 €**

Poireaux vinaigrette, Huitres et citron,  
Noisettes toastées **12 €**

Terrine maison, Noisettes, Fruits secs  
& Pickles de légumes **13 €**



## PLATS

Tartare de Truite, Pickles de Rhubarbe, Aneth, Huile de Noix &  
Crèmeux d'Avocat **24 €**  
*Servi avec des frites*

Filet de Bar, Ratatouille, Bisque de crustacés  
& Tapenade **24 €**

Pièce du Boucher **25 €**  
*Servi avec des frites & sauce au Poivre*

Côte de cochon panée (pour 2) **65 €**  
*Servi avec des frites & sauce Béarnaise*

Magret de Canard, Jus réduit, Abricot & Romarin **27 €**  
*Servi avec une mousseline de pomme de terre*

## DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel  
& huile d'Olive **10 €**

Riz au lait, Praline rose & Caramel au beurre  
demi-sel **9 €**

Salade de Fruits rouges, crumble aux Épices  
& Chantilly maison **11 €**

Assiette de fromages, Pâte de coing **13 €**