

À GRIGNOTER

Rillettes de cochon	9 €
Assiette de saucisson sec Ibaïma	8 €
Jambon de pays	9 €

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise, Coulis de Cresson & Oeufs de truite	9 €
Poelée de cèpes, Condiment ail & Persil, Feuilletage	17 €
Soupe à l'oignon & Croûtons gratinés au comté	12 €
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noix, Condiment balsamique blanc et butternut, noix torréfiés	17 €
Terrine maison (volaille, canard & lapin), Pistache, Pickles de légumes & Moutarde violette	13 €



PLATS

Filet de sandre, Tombée de blette, Poire & Noisettes, Beurre blanc citronné	25 €
Poulpe rôti, Pomme de terre grenailles, Citron confit & Olives de Kalamata, Sauce Chimichurri	25 €
Pièce du Boucher <i>Servi avec des frites & sauce au Poivre</i>	26 €
Côte de boeuf (pour 2) <i>Servi avec des frites & sauce Béarnaise</i>	80 €
Magret de Canard, Figues pochées au vin rouge & aux épices, Jus corsé <i>Servi avec une mousseline de pomme de terre</i>	27 €

DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel & Huile d'Olive	10 €
Paris-Brest, Crème pralinée & Noisettes caramélisées	11 €
Pain perdu, Caramel au beurre demi sel, Chantilly & Amandes caramélisées	10 €
Brie de Meaux, Fruits confits & Noix	9 €