

# LA CARTE

## COUPE DE CHAMPAGNE : 13€

### • A GRIGNOTER ET/OU A PARTAGER •

Planche de Chorizo fermier -10 euros

Jambon de truie des montagnes affiné 30 mois,  
maison du jambon -14 euros

### • LES ENTRÉES •

Belle tranche de pâte en croûte de canard et foie gras, condiment mirabelles maison	14 euros
Tarte à la tomate et oignons doux comme une pissaladière, moutarde et thym frais	12 euros
Ceviche de maigre de nos côtes, citron vert et coco, melon et poivre noir des montagnes	14 euros
Oeuf en gelée de bouillabaisse, araignée de mer, fenouil et safran	14 euros
Belle salade de haricots verts du val de Loire, figues, noisettes et citron confit par nos soins	12 euros

### • LES PLATS •

Cabillaud travaillé comme une morue, piperade basquaise, olives noires de Kalamata et citron confit	29 euros
Grosse rascasse pochée au beurre d'agrumes et sauge, épinards sautés, moules et coques dans leur jus	29 euros
Risotto de champignons du moment, « Sot l'y laisse » de volaille juste rôtis en brochette, ail et thym frais	27 euros
Poitrine de cochon caramélisée, cuisine de haricots blancs de Paimpol à la tomate et Xères	27 euros
Auberbigne confite au vinaigre balsamique, graine de couscous ail et tomates, recouverte d'une provençale	23 euros

### • LES DESSERTS •

Fromage du moment AOP, affiné pour nous par notre fromager	10 euros
Petit pot de crème à la vanille, figues et coulis de fruits rouges	9 euros
Fraicheur de rhubarbe, fromage blanc à la fève de tonka, fruits rouges rafraichis au coulis	10 euros
Riz cuit au lait et à la vanille, caramel laitier maison	9 euros
Tarte au chocolat, crème glacée au café maison	11 euros
Soufflé chaud au Grand Marnier	11 euros

Prix nets (tva 10% et 20%), service compris