

Le soir et dimanche

Tapas :

- Palette gourmande du jour à picorer (aioli, calamars, croquettes...)

Ou

- Planche ibérique de charcuterie Pata Negra de belatta

9.00 € (par pers/ min 2)

Entrées

Filet de caille au romarin, acidulé de betteraves en texture et royale de foie gras	14.90 €
Saint jacques en croute d' herbes au parmesan, jus de viande et champignons au soja	15.50 €
Les maules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé légèrement citronné	11.90 €
Croquettes de fromage au Queso Manchego et dés de jambon ibérique	11.90 €
Terrine de foies de volaille, gésiers et pruneaux à l'Armagnac	10.90 €

Poissons

Pavé de truite de L'Artois à l'unilatérale, crème de carotte au cumin et gingembre, et lentilles du puy en salade	23.50 €
Pêche du jour en filet à l'unilatérale, beurre d'ail, grenailles, légumes de saison et écume safranée	22.00 €

Viandes

Brochette ibérique de pluma, chorizo et pressa belota poêlées minute « al plancha »	24.50 €
Fricassée de boudin Blanc en brasse de Liège, pommes, endives, baies roses, miel et thym	20.50 €
« Poulet /frites/salade » :	
Poulet jaune conique au parfum de truffe blanche , espuma de laitue et frites en gnocchis	22.50 €
Filet de bœuf en 2 cuissons, salsifis , carottes rôties et espuma de céleris truffé	26.00 €
Potée Juracienne de poitrine fermière, saucisses Montbéliard et palette aux légumes de saison	20.50 €

Desserts

Croustillant aux 3 chocolats	8.90 €
Café gourmand (un café servi avec un assortiment de desserts...)	9.90 €
Mont blanc en cœur de clémentines , meringue, yuzu et citron vert	9.50 €
Succès noisette, amande choco, fruits secs et glace aux poires caramel	9.50 €

La grande découverte des vins

Amuse-bouche



Filet de caille au romarin, acidulé de betteraves en texture et royale de foie gras
« *Touraine-Azay-le rideau 2022 pain bénit en Chenin* »

Ou

Nage thaïe de coco curry aux gambas et couteaux, combava et citron vert
« *Muscadet 2024 le Fay d'Homme en Melon gris* »

Ou

Terrine de foies de volaille, gésiers confits et pruneaux à l'Armagnac
« *Beaumes-de-Venise domaine Ceyoux 2021* »



Pavé de truite de L'Artois à l'unilatérale, crème de carotte au cumin et gingembre,
et lentilles vertes du Puy en salade
« *Bourgogne Blanc Chardonnay du domaine Camu 2023* »

Ou

« *Poulet /frites /salade* » :

Poulet jaune conique au parfum de truffe blanche, espuma de laitue et frites en gnocchis
« *Domaine Emile Grelier Bordeaux 2016 Bio* »



Mont blanc en cœur de clémentines, meringue, yuzu et citron vert

Ou

Succès noisette et cacahuète , amande choco, fruits secs et glace aux poires

Menu à 39€ (entrée+plat+dessert)

Accord mets et vin 14 €

Accord mets et vin+ accord dessert 18€