



À la carte



PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FUMAIISON 20€

Charcuterie locale et fumaison
maison

ASSIETTE DE FROMAGE 15€

Assortiment de fromages de
producteurs

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE 32€

FRITES DE POLENTA ET POIS CHICHE 9€

Frites façon panisse, sauce
fromage blanc ail et fines herbes

BRICK AUX LÉGUMES DE SAISON 8€

Légumes poêlés, sauce fromage
blanc ail et fines herbes

SALADE VERTE 6€

PAIN À L'AIL 7€

Pain toasté avec beurre ail et
persil

À la carte



ENTRÉE

OEUFS 63°C

11€

Mousseline de butternut truffée,
jambon grillé, croûtons et noisettes

CARPACCIO DE POULPE

10€

Carpaccio de poulpe, gel
limoncello, gel tomate

PLATS

AGNEAU DE 12 HEURES

22€

Agneau confit dans son jus
provençal

BALLOTINE DE LOUP

22€

Filet de loup, sauce vierge

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

20€

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ

12€

Fruits confits, pralins, coulis de
fruits rouges

COULANT CHOCOLAT

13€

Coulant au chocolat, délicatesse
de Tonka, glace vanille

GLACE MAISON 2 PARFUMS

7.50€

Demandez nos parfums