

M I S E E N B O U C H E

Selon les envies du chef

E N T R É E S

*Marbré de foie gras et pâté de campagne,
chutney mandarine* 20

*Ravioles d'effilochés de canard, crème de
gorgonzola à la poire, noix concassées* 19

*Comme une soupe à l'oignon, cromesquis
au comté* 18

*Roulade de saumon fumé au fromage
frais, aneth, poivre rose, gel à la mangue* 18

*Ajo blanco, haddock fumé, guanciale,
croûtons de pain à l'ail* 20

P L A T S

*Joues de bœuf confites au vin rouge, purée
de patates douces au romarin, jeunes
carottes glacées* 33

*La belle côte de cochon fermière, tombée de
choux kale, sauce aux morilles, purée au
beurre* 39

*Entrecôte d'exception, chimichuri maison
ou beurre façon "Entre terre et bière",
rosties et salade de roquette truffée* 36

*Burger de cabillaud pané, tartare maison,
vierge de tomates, cheddar, frites de patates
douces et salade* 31

*Filet de bar confit, jus au citron, olives
taggiasche, pommes bouchons, myzona
rosso, huile au basilic* 32

Menu