

menu

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

Selon les envies du chef

E N T R É E S

<i>Marbré de foie gras et pâté de campagne, chutney mandarine</i>	20
<i>Ravioles d'effilochés de canard, crème de gorgonzola à la poire, noix concassées</i>	19
<i>Comme une soupe à l'oignon, cromesquis au comté</i>	18
<i>Roulade de saumon fumé au fromage frais, aneth, poivre rose, gel à la mangue</i>	18
<i>Ajo blanco, haddock fumé, guanciale, croûtons de pain à l'ail</i>	20

P L A T S

<i>Joues de bœuf confites au vin rouge, purée de patates douces au romarin, jeunes carottes glacées</i>	33
<i>La belle côte de cochon fermière, tombée de choux kale, sauce aux morilles, purée au beurre</i>	39
<i>Entrecôte d'exception, chimichuri maison ou beurre façon "Entre terre et bière", rosties et salade de roquette truffée</i>	36
<i>Burger de cabillaud pané, tartare maison, vierge de tomates, cheddar, frites de patates douces et salade</i>	31
<i>Filet de bar confit, jus au citron, olives taggiasche, pommes bouchons, myzona rosso, huile au basilic</i>	32