

BIEN ficelé

CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

Croquettes de cochon fermier au comté, sauce BBQ.....	8€
Tataki de boeuf Angus fumé, noisettes (à partager).....	13€
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, salsifis, amandes.....	10€
Blanc de seiche au saté, crème de haricots noirs, tuile de sarrasin.....	8€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois (à partager).....	16€
Soupe de potimarron, croûtons.....	8€
Couteaux, beurre aux herbes.....	10€
Maquereau rôti , céleri et pommes.....	8€

LES PLATS

Nos pièces de viandes sont cuites à la broche ou à la braise

Caille farcie , échalotes, lard, choux de Bruxelles, anguille fumée, bouillon de pain brûlé.....	21€
Selle d'agneau farcie , carottes multicolores, jus d'agneau	27€
Poitrine de porcelet (accompagnement au choix).....	19€
Poisson du jour , purée de rutabaga, riz soufflé, navet long à l'orange.....	19€

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites à la graisse de boeuf / Légumes de saison / Purée de pommes de terre

Accompagnement supp. : 4€

VOIR LES SUGGESTIONS DU JOUR

LES DESSERTS

Assiette de fromages.....	8€
Ganache chocolat noir, crumble chocolat blanc, glace café.....	8€
Ananas au sucre palmyre, <i>cream cheese</i> , sablé breton, glace estragon.....	8€
Millefeuille aux agrumes géant à partager, glace yaourt.....	19€

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE.

LES VIANDES DE CHATEAUNEUF - FAMILLE BOUCHEZ, AUX PÂTURAGES - SAMUEL FOUILLIARD, LA FERME DES PINS SYLVESTRES - JEAN-PHILIPPE LE FOURNIS, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, JEAN-LUC POUJAURAN

Prix en euros TTC - Liste des allergènes disponible sur demande