

Entrées

Burratina fumée, tomates plein champs, vinaigrette au verjus	2 pers, 16€
Pâté en croûte de chez Entier, porc volaille foie gras, pistaches	14€
Tartare de bœuf au couteau sur os à moelle, 2 pers.	22€
Gambas infusées au romarin, gaspacho de tomates rôties	13€

Nos pièces

Côte de bœuf limousine 1,2 kg, sauce béarnaise	2/3 pers., 95€
Paupiette de veau lardée (500g), jus aux graines de fenouil	2 pers., 55€
Duo de Ravioles de la mer, selon arrivage	2 pers., 52€
Daurade au four, confiture piment gingembre	2 pers., 56€
Double côte de cochon ibérique, jus moutarde	2 pers., 52€

Accompagnements

Haricots beurres, en détente	7€
Fenouil confit	9€
Purée de chou fleur & crème d'ail noir	9€
Frites maison	5€

Desserts

Assiette de fromages (Bethmale de chèvre, Comté 18 mois, Tomme de Brebis)	10€
Sorbet Cerise, crème fouettée tonka, sablé café	10€
Le 6C : Crème Caramel au Chocolat, Croquant Choco- Cacahuète, glace banane	12€
Mille-feuille pistache Framboise (2 personnes)	24€
Baba au rhum qui envoie du bois (2 personnes)	21€

Prix TTC, couverts et service compris.

Un aliment peut en cacher un autre, merci de préciser toute allergie alimentaire