

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

Prix TTC, couverts et service compris. Le pourboire, même tout petit, reste toutefois un élément garant de l'épanouissement des équipes, en salle comme en cuisine <3

Entrées

Œuf parfait, champignons poêlés et crème de morilles	12 €
Pâté en croûte de chez Entier, porc volaille foie gras, pistaches	16 €
Salade de bœuf à la thaï (sérieusement hyper bon)	13 €
Millefeuille de crabe, nori, épices	13 €

Nos pièces

Côte de bœuf Scottish Grain Fed 1.2kg, sauce béarnaise	2/3 pers., 95 €
Canard gascon : magret, confit, cœur de canard, armagnac	2 pers., 64 €
Encornet breton farci au chorizo pas breton	2 pers., 60 €
Daurade au four, confit piment gingembre	2 pers., 52 €
Saucisse maison (450g) : échine de porc, trompettes de la mort, ail confit	2 pers., 51 €
Epaule d'agneau confite 7 heures	3 pers., 93 €

Sur commande uniquement : Cochon de lait (min. 10 personnes) Canard gras (5/6 personnes)

Accompagnements

Ravioles aux champignons	13 €
Légumes d'hiver rôtis, émulsion ail noir	8 €
Poireaux crayons aux noisettes	8 €
La purée hyper bien chargée (et son petit jus de viande)	9 €

Desserts, fromages

L'époisse : style agressif, sensations pures	11 €
Comme un mont blanc ; fondant châtaigne, mousse Yaourt, myrtilles et graines caramélisées	12 €
Fondant au chocolat, crème & glace pistache	12 €
Mille-feuille vanille & caramel (2 personnes)	24 €
Baba au rhum qui envoie du bois (2 personnes)	24 €