



CARTE DU SOIR OCTOBRE 2026

A partager en attendant (ou pas)

- Saltufo (petite boule de salami à la truffe et enrobée de parmesan) 8,5 €
Pâté croûte des copains au porc et foie de volaille de la Maison Baraban et cornichon 10 €

Envie de

- Crèmeux de champignons, œuf parfait, espuma à la fourme d'Ambert et tuile de parmesan 11 €
Terrine de foie gras maison, chutney de figues et pain toasté aux figues 16 €
Poitrine de cochon confite et son jus réduit, salade de petit épeautre/faisselle persillée 11 €
Risotto Arborio au parmesan, crèmeux de petits pois et escalopines de noix de Saint-Jacques et noisettes concassées 13 €
Gravlax de saumon, crème de fromage frais à l'aneth, pickles de concombres et graines de sésame 11 €
Ceviche de loup de mer mariné, brunoise de fruits exotiques et grenade, wakamé 13 €

Du Solide

- Bavette d'ailou de bœuf snackée à la fleur de sel, sauce béarnaise 21 €
Dos de sandre, sauce hollandaise au vinaigre de calamansi 21 €
Pavé de gigot d'agneau rôti, jus court au thym frais 23 €
Fondant de paleron de bœuf confit façon vigneronne 18,5 €
Pavé de cerf poêlé aux éclats de genièvre, sauce poivrade aux baies de cassis 20 €
Le Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition 28 €

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 9,5 € ou ½ St Marcellin 4 €
Faisselle (Nature ou crème ou coulis fruits rouges) 5 €
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €
Coupe glacée pomme verte/banane, chantilly et émietté de sablé breton 9 €
Finger chocolat et pécan, insert citron, ganache choco lait, biscuit pécan et glace chocolat 9 €
Pavlova aux figues, chantilly yaourt, gelée de figues rôties au vin rouge et sorbet fraise 8 €
Mille-feuille à la compote de framboises et groseilles, ganache chocolat blanc au piment d'Espelette et glace yaourt 9 €