

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Nos œufs « Mimosa » du bistrot, <i>jambon sec et ail des ours</i>	12€
Saumon gravlax, <i>jolie crème acidulée et aneth</i> (avec son shot de vodka +3€)	15€
Croustillant de pieds de cochon, <i>sauce gribiche, salade d'herbes</i>	16€
Foie gras poêlé et déglacé au Banyuls, <i>figues du Roussillon</i>	18€
Tarte fine aux oignons confits, <i>chèvre frais et miel de thym</i>	14€

NOS PLATS ASSEZ SYMPAS !

Fricassée de volaille fermière aux cèpes, <i>sauce au vin jaune et oignons grelots</i>	21€
Cassolette du pêcheur gratinée et sa fine sauce au homard	21€
Filet mignon de cochon en basse température, <i>sauce du charcutier</i>	19€
Les rognons de veau flambé à l'armagnac, <i>jus de veau</i>	19€
Pressé confit d'agneau, <i>olives, Tzatziki et crémeux de pois chiches</i>	26€



ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE (3,95€)
*Purée maison ou frites à la graisse de bœuf, salade composée
ou légumes chauds*

TERMINER EN BEAUTÉ

Mousse au chocolat servie à votre table et sa crème montée à la vanille	10€
La pomme confite au sucre et cannelle, <i>servie tiède, glace vanille</i>	8€
Crème brûlée à la pistache, <i>glace pistache et pistaches concassée</i>	9€
L'assiette de fromages et condiments	9€

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

19,90€



MENU BISTROT

3 services, selon l'envie du chef

35€