



Carte de nos Savorys (« tapas bistroonomiques »)

Proportion recommandée par personne : 4

PARFAIT POUR L'APERÔ :

	Tapenade d'olive noire maison aux anchois	3,50€
	Houmous de haricots rouge au cumin et zest de citron	4,50€
	Le pâté basque au piment d'Espelette	8,50€

PETITES ASSIETTES BISTRONOMIQUES :

	Harengs fumés siphon de vitelotte Pickles d'oignons rouge	6,00€
	« Cevishimi » de bar français : marinade citron vert, échalotte, sésame noir et huile d'olive	12,50€
	Yakitoris de haut de cuisse de poulet, cébette fraîche	6,50€
	Estouffade de cochon à la Provençale	9,00€
	Tomates anciennes raisins blanc pistou de noisette olives « lucques » marinées	11,00€
	Tagliatelles de courgettes huile d'olive bio du Lubéron Tuile de riz	6,50€
	Panna cotta à la fourme d'Ambert tartare de tomates green zebra coulis huile d'olive et eau de tomate	8,50€
	Ossau Iraty au lait cru de la ferme Lassale et confiture de piment d'Espelette	7,50€

A PARTAGER, LA PIECE DE BŒUF ENTIÈRE :

	La côte de bœuf de race Herdshire	6,90€/100g
	La côte de bœuf de race Herdshire MATUREE 28 JOURS	7,50€/100g

SIDES :

	Frites de polenta au sel truffé	4,00€
	Pommes de terre grenailles baby sautées à l'ail et au thym	4,50€
	Poêlée de girolles fraîches jus de bœuf maison	9,90€

PLAISIRS SUCRES :

	Rose de melon charentais sirop à l'estragon, mélisse et menthe confit de vin rouge	7,50€
	Mirabelles de Lorraine sautées au miel pudding sorbet myrtilles	8,00€
	Gourmand au chocolat : fondant mousse râpé de chocolat noir au piment d'Espelette	8,50€

Tous nos plats sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité.

Le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres, au sein du Bristol sous la houlette d'Eric Fréchon

La liste des allergènes est disponible sur demande.