















## Carte de nos Savorys (« tapas bistroonomiques »)

Proportion recommandée par personne : 4

### PARFAIT POUR L'APERO :

-  Tapenade d'olive noire maison aux anchois 3,50€
-  Houmous de haricots rouge au cumin et zest de citron 4,50€
-  Le jambon beurre à tartiner 4,50€
-  Les bulots cuits dans un bouillon « Dashi » | mayonnaise maison 8,50€




### PETITES ASSIETTES BISTRONOMIQUES :

-  « Cévisimi » de loup de mer | huile d'olive, sésame noir et échalottes 10,50€
-  Rillettes de Lieu noir | gingembre, citron vert et coriandre 7,50€
-  Finger de volaille aux épices | sauce miel soja 5,90€
-  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 au piment d'Espelette 6,50€
-  Panna cotta à la fourme d'Ambert | tartare de tomates | coulis huile d'olive et eau de tomate 8,50€
-  Cantal « entre-deux » de montagne au lait cru | confiture de piment d'Espelette 7,90€




### 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 7,90€/100g

### SIDES :

-  Chips de vitelotte « maison » 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 | crumble | 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.