
















## POUR ACCOMPAGNER VOS VINS...FAITES CE QU'IL VOUS PLAÎT

### Pour se mettre en appétit :

	Tartinade de tapenade d'olives noires aux anchois	3,50€
	Tartinade de caviar d'aubergines brûlées à l'ail et au basilic	4,50€
	Jambon blanc d'Italie à la truffe	6,00€

### Les petits plats salés :

	Yakitoris de bavette d'ailoyau (la paire)   cébette fraîche	9,50€
	A PARTAGER : La côte de bœuf de race Herdshire (servie bleu ou saignant)   vrai jus de cuisinier	6,90€/100g
	Ceviche de maigre aux groseilles   échalotes et sésame noir	10,90€
	Poêlée de couteaux de mer au gingembre, la douzaine	11,90€
	Pommes de terre ratte de la ferme d'Orsonville (Yvelines) sautées à l'ail et au thym	4,50€
	Courgettes de Mouriès farcie façon niçoise	6,50€
	Houmous de pois chiche   tuile de pain au charbon végétal   pickles d'oignons rouges	6,00€
	Panna cotta à la fourme d'Ambert   tartare de tomates green zébra d'Ile de France	8,50€
	Greuil à l'huile d'olive   stick d'Ossau Iraty   gelée tomatée au piment d'Espelette	7,50€
	Ossau Iraty au lait cru de la ferme Lassale et confiture de piment d'Espelette	7,50€

### Sucrés :

Petit pot de crème vanille   Rhubarbe compotée   crumble	5,50€
Abricot du Gard rôtis à l'huile d'olive   financiers au miel	6,50€
Fondant au chocolat et chantilly mascarpone	7,00€

***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.*