



Nos "Savouries", petits plats à partager, ou pas !

Salés

| | |
|---|---------|
| Houmous de petits pois tuiles de baguette | 6,00 € |
| Acras de potiron | 6,50 € |
| Cade toulonnaise tapenade fenouil oignon rouge | 8,50 € |
| Maki de concombre saumon fumé pamplemousse | 13,50 € |
| Tartare de daurade royale aux groseilles | 14,00 € |
| Fromage de chèvre frais mariné à l'huile d'olive et aux aromates riquette assaisonnée | 9,50 € |
| Brie de Meaux fermier et son shot de pommeau du domaine de la Galotière | 11,00 € |
| Les « black spätzle » aux girolles fraîches | 12,50 € |
| Joue de porc confite à la bière blonde | 13,50 € |
| Nuggets de cuisses de caille ketchup maison épicé | 13,00 € |

Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours

La pièce entière grillée à partager 8,90 € / 100g

| | |
|---|--------|
| Pommes de terre grenailles sautées à l'ail | 4,50 € |
| Panais rôti émulsion œuf mollet-huile d'olive | 6,50 € |

Sucrés :

| | |
|---|---------|
| Verrine chocolat : fondant chocolat noir, mousse chocolat au lait, streusel cacao | 9,00 € |
| Quetsche tièdes nuage de riz au lait crumble noisette | 11,50 € |
| Pêche de vigne pochée au chardonnay et à la verveine pain perdu imbibé | 11,50 € |

Tous nos produits 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.