



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 €
Rillettes de Lieu noir au pamplemousse en maki de concombre	9,50 €
Ceviche de daurade royale aux groseilles	13,50 €
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.