

Pain maison & beurre composé 5
Beigne à la courge, bresaola maison, ricotta à Minou 6/un
Gougères, parmesan, poivre et mayo à la tartufata 10
Quartiers de pommes de terre frites avec mayo à la marjolaine 6

H

- * **Saucisse de thon**, bisque de crustacés à l'huile d'herbes, crème fraîche à l'aneth, cornichons grillés 20
- * **Pieuvre confite, laquée et grillée**, kaki et concombre frais, yogourt aux herbes salées, huile de chili, roquette, sarrasin et betteraves grillées 19
- * **Raviole du Dauphiné**: farce de fromage à la crème et chèvre aux herbes, consommé d'agneau, sauge frite 17
 *option végé: consommé d'oignons
- Tartare de canard**, émulsion au romarin, prunes pressées au sirop de bouleau et au vinaigre Corbeau, sarrasin frit, neige de prunes, pholiotés adipeuses confites 25
- Brie fondant**, compoté de figues à la drêche de vinaigre Métis, scone à la rose 20
- Cannelloni de navet**, farce d'hydne hérisson braisé à la sauce BBQ maison, purée de navets, écume de lait d'avoine, navet mariné 16/25
- * **Prise du jour**, beurre nantais à l'estragon, pesto de roquettes, betteraves grillées 32
- Encornet braisé au coulis de tomates fumées**, farce de boeuf et de moules aux tomates séchées, servi avec quartiers de pommes de terre frites et mayo à la marjolaine 28
- * **Longe de porc Turlo**, laque à la groseille, mousseline et chips de topinambours, noix de pin torréfiées 32
- Poulet de Cornouailles rôti**, velouté de volaille, maitake grillé et frit en pâte tempura, mayo au garum de levure, poudre de sapin baumier 28
- Jarret d'agneau braisé** au laurier et à la baie de genièvre, purée de panais, garniture de petits fruits et jus d'agneau réduit 38
- * **Le boudin de grand-maman Thérèse** 29

