

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

Palourdes poêlées , clamato maison monté au beurre, fenouil confit, tomates, céleri	21
* Pressé de pieuvre , poireaux confits, mayo au vert de poireaux, nori, huile d'ail confit et croustons de focaccia	20
* 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
* Dumplings de champignons , consommé aux pieds de champignons, oignons verts grillés	14/24
* 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
Tomahawk de porc Turlo fumé et grillé, laitue grillée et vinaigrette au jus de porc réduit et fromage bleu	35
* Poulet de Cornouailles rôti , chou caraflex poêlé et confit à l'huile de chili, sabayon à la volaille, au basilic et au chorizo	32
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

