



SUGGESTIONS

NOUVELLE CARTE AUTOMNE-HIVER 2020

Les six huîtres <i>Marenne Oléron</i>	11€
Tartare de daurade Okinawa <i>gingembre, pickles, graines de moutarde</i>	11€ / 22€
Burratina <i>roquette, huile d'olive vierge</i>	9€
Cromesquis ibériques	8€
Gravlax de saumon <i>recette traditionnelle</i>	12€
Jambon de Parme, toast à la truffe	14€
Foie gras, pain brioché maison	14€
Poulet jaune <i>façon Shawarma</i>	17€
Linguine au citron, <i>parmesan, pignons torréfiés</i>	15€
Tartare au couteau charolais <i>façon «Tigre qui Pleure»</i>	19€
Daurade marinée soja/miso, grillée au feu de bois <i>pommes de terre ratte</i>	22€
Entrecôte (Argentine) grillée au feu de bois <i>sauce Béarnaise, garniture au choix</i>	28€
Cocotte de burratina aux légumes d'automne <i>raisins, graines de courges</i>	17€
Riso de courge aux châtaignes, bleu d'Auvergne	16€

L'assiette de frites accordéons, *mayonnaise blanche vinaigrée* 6€ Cassolette de champignons 6€
Cœur de sucrine 6€ Haricots verts vapeur 7€ Purée de pommes Charlotte 7€

Carpaccio d'orange à la fleur d'oranger	6€
Véritable tarte Tatin	8€
Baba au rhum	8€
Île flottante aux pralines roses	8€
Gâteau au chocolat, <i>glace à la vanille Bio</i>	9€
Le gâteau du moment	

Demandez le prix au serveur