



Formule déjeuner

Plat du jour..... | 13

Plat du jour
+ Café gourmand..... | 19

Plat du jour (du Mardi midi au Vendredi midi, hors jours fériés)

Liste des allergènes sur demande.

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos préférences, régimes et allergies.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Jodie et Romain

Charcuteries fine Italienne..... | 14

Jambon de Parme 22 mois, saucisson au fenouil
Mortadelle IGP de Bologne et Coppa de Parme IGP.
Antipasti et condiments en accompagnement.

Sélection de fromages..... | 16

Fromages du moment et condiments.

Dégustation charcuteries & fromages | 28

Assortiment de charcuteries, fromages à partager.

Burrata Nature (100g)..... | 5

Burrata fraîche venue des Pouilles,
coeur coulant et huile d'olive vierge extra.

Burrata Truffles (100g)..... | 10

Burrata fraîche et truffe rapé,
coeur coulant et huile d'olive vierge extra.

ENTRÉES

~~☞~~ -L'oeuf coulant de la ferme Hottier,
champignons des sous-bois, lard de colonata et jus corsé..... | 12

-Foie gras de canard mi-cuit IGP Périgord
Condiments autour de la betterave rouge..... | 15

~~☞~~ -Tartare de Saint-Jacques de nos côtes (Dieppe),
Agrumes et betterave..... | 15

~~☞~~ sans gluten

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos préférences, régimes et allergies.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Jodie et Romain