

À PARTAGER

Planche de Jambon "Pepe Nero", Guindillas et pain de campagne toasté	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuteries & fromages)	16€

NOS ENTRÉES

La terrine de campagne aux filets de caille et porto, pickles	9€
L'asperge blanche mimosa, mayonnaise légère	10€
Le Magret fumé, en chiffonnade, crémeux de carotte, orange et noix de cajou	11€
Tentacules de poulpe grillées, crème de burrata à l'huile fumée	16€
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit, pain aux fruits, confiture d'oignons	18€

LES VIANDES

Tartare de Boeuf Charolais, coupé au couteau préparé ou non préparé	21€
Carré de porcelet du Lot-et-Garonne rôti	19€
Faux-filet de bœuf Normand	25€ (250 g environ)
Côte de bœuf Charolais rôtie à la fleur de sel, ail et thym (pour 2 personnes)	85€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, salade et d'une sauce au choix (poivre ou béarnaise ou compotée d'échalotes)

LA PIÈCE DU RÔTISSEUR

Jarret d'agneau, fricassée de petits pois, sucrine et pommes Dauphine	25€
---	-----

LES POISSONS

Lieu jaune cuit au naturel, fricassée printanière, sauce nappante aux œufs de truite et citron confit	19€
---	-----

FAÇON MEUNIÈRE :

Tronçon de turbot	25€
Sole	30€
Mousseline de pomme de terre à l'estragon et légumes printaniers.	

LA SALADE PRINTANIÈRE

Artichauts, haricots verts, citron confit, quinoa, truite marinée, œuf mollet, jeunes pousses, copeaux de fromage de brebis, huile d'olive et jus de citron	18€
---	-----

SUPPLÉMENTS

Sauce	2€ Poivre, béarnaise, compotée d'échalotes
Garniture	4€ Frites, salade, pâtes, légumes de saison

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	10€ (Fromage de chèvre, Tomme des croquants, Comté, Tomme de brebis)
Crème renversée, biscuit "comme un petit beurre"	8€
À la façon d'un tiramisu, biscuit roulé, mascarpone, café et cacao	10€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier	11€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6€

LES MENUS

LE MENU DU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert **31€**

ENTRÉE

La terrine de campagne aux filets de caille et porto, pickles

ou

L'asperge blanche mimosa, mayonnaise légère

ou

Une entrée de l'ardoise

PLAT

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau (*préparé ou non préparé*)

ou

Lieu jaune cuit au naturel, fricassée printanière,
sauce nappante aux œufs de truite et citron confit

ou

Un plat de l'ardoise

DESSERT

Crème renversée, biscuit "comme un petit beurre"

ou

Coupe de glace ou sorbet 2 boules

ou

Un dessert de l'ardoise

MENU PITCHOUN

Plat + Dessert

18€

Garniture : frites / salade
pâtes / purée / légumes

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert **23,50€**

-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50€**

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

L'ARDOISE

*Au gré de ses envies et en fonction des saisons, le Chef et son équipe vous proposent de retrouver les entrées, les plats et les desserts du moment qui rentrent dans notre **Menu du Bistrot à 31€**.*

ENTRÉES

Œuf fermier Bio mollet, petits pois, chapelure gourmande et magret fumé 9€

Dos de lieu noir mariné, râpé de carottes couleurs et miso 9€

PLATS

Pavé de maigre planché, pomme purée au basilic, concombre et ricotta au poivre de Kampot 19€

Pressé de cuisses de canard et gésiers confits, crémeux de céleri, asperges vertes et miroir aux agrumes 18€

DESSERTS

Rhubarbe confite, fève de tonka, biscuit moelleux à la noix de pécan 8€

Fraise de Cléry au porto, sablé breton et chocolat ivoire 9€