

## *Nos suggestions du Moment*

*Chaud – froid de tomate cerise et sa burrata (16€/7) 17.50€*

*Tartare de Thonine, ananas et grenade (5) 18.50€*

*Rosace de Melon charentais et Jambon Pata N gra 18€*



*Filet de Saumon confit à l'huile d'olive (5) 28€*

*Tendresse de carré de Veau cuit en basse température (16 ) 28.50€*

*Tagliata de bœuf grillé, roquette et copeaux de parmesan (7) 36€*



*Abricot confit verveine, glace chocolat, Espuma chocolat fève de Tonka (16 /3/7) 9.50€*

*Tartelette aux fruits rouge (16 /3/7) 10€*

*Parfait glacé aux fruits des bois (3/7) 11€*

## ***Nos Incontournables***

*Potage du jour 12€*

*L'Ardoise de Jambon Pata Negra (16l€) 26€*

*Foie gras de Canard mi-cuit (16l€) 26€*



*Bouchée à la reine (1/3/7/9) 27€*

*Filet de Bœuf grillé, sauce au poivre vert ou béarnaise (3/9) 38€*

*Filet de Bœuf Tartare (3/9) 34€*

*Châteaubriand en 2 services (min 2pers) (7/9) 80€*

*Suggestion végétarienne 25€*



*Café glacé (3/7/8) 10€*

*Dame blanche (3/7/8) 10€*

*Crème brûlée au poivre de Timut (3/7) 8.50€*