SUGGESTIONS DU JOUR :

COCKTAILS :

- Expresso Martini 13 €
- Planteur Créole 9€

N n. B

ENTREES :

- Friture d'éperlans 17€
- Pâté en croûte 16€
- Pinsa aux sardines marinées, poivron 19€
- Carpaccio de maigre, citron, caviar 35€
- Croque-Monsieur à la truffe 29€
- Terrine de foie gras pain d épices 25€
- Soupe de poisson 19€

N n. B

PLATS :

- Rigatoni au homard 52€
- Entrecôte (Argentine) 41€
- Lieu jaune, chorizo et haricots charentais IGP 35€
- Maigre à la plancha 36€
- Côte de cochon basque 40€
- Thon rouge au feu de bois 35€
- Lièvre à la royale 52€
- Côte de bœuf irlandaise 1kg – 100€

N n. B

1 Garniture à choisir :

- *Frites maison*
- *Déclinaison de chou fleur, brocolis, amandes fumées*
- *Risotto de petit épeautre, champignons, épinards*
- *Ecrasé de pommes de terre*
- *Salade verte*

N n. B

DESSERTS 14€ :

- Millefeuille chocolat au lait, caramel, miso, noisette
- Tartelette façon cappuccino

N n. B



N n. B