



<b>Gildas</b>	3p	4
Olives marinées, anchois et guindillas		
<b>Oeufs mayonnaise</b>		7
Mayonnaise soja, kimchi et poudre de nori		
<b>Charcuterie</b>		10
Jambon cru San Daniele affiné 18 mois		
<b>Man'ouché</b>		12
Zaatar, labneh et salade de concombre		
<b>Pâté en croûte</b>		14
Pickles, herbes fraîches et moutarde de Brive		
<b>Pleurotes et shiitakés au poivre</b>		14
Champignons rôtis, sauce au poivre noir et huile de Kampot		
<b>Bonite à la flamme</b>		15
Sauce XO, condiment oignon et huile de vadouvan		
<b>Asperges blanches du Val de Loire</b>		16
Condiment ail des ours, crème de ricotta fumée et éclats de noisette du Piémont		
<b>Tartare de bœuf</b>		16
Chips de riz, black soybeans, menthe, cébette et huile de gingembre		
<b>Côte de veau de Dordogne à partager</b>		38
Panée à la milanaise, crème de Grana Padano, purée de pomme de terre fumée au foin et gremolata		
<b>Assiette de fromages</b>		12
Chèvre cendré paysan, Comté affiné 18 mois et Fourme d'Ambert		
<b>Fraises de saison</b>		10
Siphon de lait ribot, gel et sirop de sumac		
<b>Mousse au chocolat «tiède» au siphon</b>		10
Au thé noir Lapsang Souchong, caramel miso blond et crumble cacao-fleur de sel		



## Menu déjeuner

<b>Les formules:</b>	<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>23€</b>
	<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>28€</b>

### Entrée

#### **Focacia**

Ricotta fumée, anchois marinés

#### **Croquettes de cochon**

Mayonnaise au persil, emulsion San Daniele

#### **Poireaux vinaigrette a la flamme**

Crème d'ail, tuile au beurre noisette

### Plats

#### **Maquereau grillé**

Declinaison de betteraves, trevise, emulsion iodée au galanga

#### **Paleron de boeuf confit**

Mousseline de carotte, tombée de blettes, jus corsé

#### **Risotto carnaroli à l'ail des ours**

Paresan, noisettes du piemont, citron confit

### Dessert

#### **Saint Nectaire fermier**

#### **Mousse au chocolat «tiède» au siphon**

Au thé noir Lapsang Souchong, caramel miso blond et crumble cacao-fleur de sel