



## Entrées

Saumon gravellax à l'aneth.	15€
Poisson mariné aux agrumes et lait de coco (poisson selon arrivage).	Prix suivant la criée
Cassolette de poulpe, crevettes sautées au sésame, crème à la fève de Tonka et au piment d'Espelette.	18,50€
Bœuf d'Aubrac rôti, Carottes glacées, tomates séchées, sésame et chorizo, jus de bœuf et carottes réduit.	15€
Terrine de volaille maison, compotée d'oignons et raisins de Corinthe.	10€
Assiette de charcuterie : Saucisson Ibérique et coppa.	12€
Le chèvre, et lard fumé au bois de hêtre, caviar d'aubergine.	11€
Mi-cuit de thon en sashimi, Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de poireaux.	18€
Escargots de Bourgogne , beurre aillé.	Les 6 : 11€ Les 12 : 19€

### MENU ENFANT

PLATS AU CHOIX : poisson du jour, purée maison poulet à la crème, penne	14€
DESSERTS AU CHOIX : dessert du Chef ou 2 boules de glace	