



## Entrées

Saumon gravelax à l'aneth.	15€
Carpaccio de poissons selon arrivage, mariné aux agrumes et au lait de coco.	Prix suivant la criée
Foie gras maison, chutney de figues.	18€
Velouté de panais, huile et noisettes torréfiées.	10€
Terrine de volaille maison, compotée d'oignons et raisins de Corinthe.	10€
Assiette de charcuterie : Saucisson Ibérique et coppa.	12€
Oeuf mollet façon Meurette, tuile de pain de mie.	12€
Os à moelle rôti, hachis échalotes et persil, toasts frottés à l'ail.	12€
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 : coeur coulant duo de chocolat noir et blanc 2 boules de glace	