

# LA CARTE DE FOUS

## À PARTAGER :

- SAUCISSON À LA TRUFFE - MAISON MONTALET - 12€
- CHARCUTERIE IBÉRIQUE - LONGE DE PORC/COPPA/SAUCISSON/CHORIZO - 15€
- PLANCHE DE JAMBON SERRANO 18 MOIS D’AFFINAGE - 12€

## ENTRÉES

- ŒUF BIO POCHÉ MEURETTE, LARDONS, OIGNONS GRELOTS & CROÛTONS - 12€
- TERRINE DE CAMPAGNE, PICKLES DE LÉGUMES - 12€
- CARPACCIO DE MAIGRE, HUILE DE MOUTARDE DE MEAUX & CRACKERS AUX GRAINES - 12€
- VELOUTÉ DE POTIMARRONS, ÉCLATS DE CHÂTAIGNE - 10€
- POÊLÉE DE GIROLLES FRANÇAISES À LA BORDELAISE, TUILE AUX HERBES & JUS VINAIGRÉ - 15€

## PLATS

- TARTARE DE BŒUF « CHAROLAIS » AU COUTEAU, FRITES & SUCRINES - 21€
- FOIE DE VEAU FRANÇAIS POÊLÉ, JUS VINAIGRÉ, CHUTNEY & PURÉE GRAND-MÈRE - 27€
- POÊLÉE DE LÉGUMES D’HIVER COMME UN CURRY & RIZ BASMATI - 19€
- PIÈCE DU BOUCHER, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, SAUCE POIVRE - 25€
- MÉDAILLON DE LOTTE GRILLÉ, HÉLIANTIS RÔTIS, CRÈME VERDURETTE & JUS CORSÉ - 25€
- POULPE GRILLÉ, COCO DE PAIMPOL À LA SAUCE TOMATE - 24€

## À PARTAGER :

- LA CÔTE DE BOEUF DE L’AUBRAC, POMMES GRENAILLES & SAUCE BÉARNAISE - 79€
- POULET RÔTI DU DIMANCHE POUR UN, DEUX OU QUATRE - 20€/PERSONNE

## DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS & MENDIANTS BLEU D’AUVERGNE, MORBIER & CROTTIN DE CHAVIGNOL - 10€
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE LA MAISON VALHRONA - 10€
- GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON - 8€
- RIZ AU LAIT, CARAMEL LAITIER & NOUGATINE - 9€
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, GLACE CARAMEL SALÉ DE LA MAISON BERTHILLON - 12€
- BABA AU RHUM, CRÈME MONTÉE VANILLE - 12€

