***CARTE Automne - Hiver***

***Entrée***

***Foie gras mi-cuit en gelée de figue et chutney d’oignon et figue 16 €***

***Saladine de poulpe au sésame noir et huile de sésame et zeste de citron 13 €***

***Velouté des sous-bois, chips de parmesan et espuma de lard 15 €***

***Friture de Joël et sa rouille maison 9,5 €***

***Planche du bercail à partager : 18 €***

***rouille, crouton, tapenade noire, poisson fumé, charcuterie, fromages***

***Plats***

***Viandes***

***Daube de bœuf à la provençale et petits légumes de saison 20 €***

***Cuisse de canard confite, jus corsé, champignons des bois et châtaignes 23 €***

***Filet de Bœuf racé ( race selon arrivage ) petits légumes du moment et jus corsé 30 €***

***Poissons***

***Soupe de poissons de roche maison accompagnée de sa rouille et croutons a l’ail 17 €***

***Saumon de fontaine BIO juste cuit, légumes rôtis, beurre citronné 22 €***

***Nage de coquillages, poissons et Saint-Jacques, petits légumes et jus safrané 29 €***

***Desserts***

***Douceur de citron et poivre de Sichuan en pavlova 9 €***

***Entremet brownies, cacahuète salée, crème dulcey et caramel beurre salé 9 €***

***Tiramisu Gourmand à Notre façon  Marsala et Café 9 €***

***Café Gourmand ( Thé / Infusion / Double café / Café au lait : +1 € ) 9 €***

******

***Menu Bercail 37 €***

***Saladine de poulpe au sésame noir et huile de sésame et zeste de citron***

***Ou***

***Friture de Joël et sa rouille maison***

***Ou***

***Petite Planche du bercail***

***////////***

***Daube de bœuf à la provençale et petits légumes de saison***

***Ou***

***Soupe de poissons de roche maison accompagnée de sa rouille et croutons a l’ail***

***Ou***

***Saumon de fontaine BIO juste cuit, légumes rôtis, beurre citronné***

***//////////***

***Dessert au choix***