

LA CARTE



ENTREES

Œuf – Poireaux – Comté

Œuf parfait sur sa fondue de poireaux, siphon de comté 18 mois, sarrasin soufflé

9€

Foie Gras – Poire – Brioche

Foie gras de canard au Sarlanoix, coulis de poires pochées, brioche grillée maison

16€

Saumon – Agrumes – Sarrasin

Gravlax de saumon mariné gin et betterave, blinis de sarrasin et gel agrumes

9€

Cecina – Chorizo – Charcuteries

Charcuteries fines, saveurs puissantes et authentiques

18€

Jambon – Ibérique – Cebo de Campo

Saveurs intenses, fondant en bouche

18€

PLATS

Joue de Bœuf – Confit – Céleri Rave

Joue de bœuf confite, pavé de céleri-rave et jus corsé

24€

Poisson – Légumes – Arrivage

Fraîcheur, légèreté et générosité du marché suivant arrivage

cf. ardoise



Butternut – Betterave – Gnocchi

Pavé de Butternut sauce betterave, gnocchi à la forestière

21€



Burger – Saison – Gourmandise

Bun's du Fournil de Créon, recette du moment, version viande ou veggie (sup. foie gras poêlé +6€)

19€

Tartare – Bœuf – Pommes de terre

Tartare de bœuf, salade et pommes de terre en persillade

19€

Pièce du boucher – Arrivage – Ardoise

Générosité et terroir à l'honneur suivant arrivage

cf. ardoise

DESSERTS

Pavlova – Fraîcheur – Mascarpone

Pavlova aux fruits exotiques, chantilly mascarpone et vanille, gel exotique

9€

Chocolat – Gourmandise – Clémentine

Cœur coulant chocolat et clémentine, chantilly à la fève tonka, sorbet clémentines de Corse

10€

Fromages – Affinage – Terroir

Authenticité et richesse des saveurs

10€

Café gourmand – Douceurs – Plaisir

Pause sucrée (sup. rhum arrangé maison +3.50€)

10€

Prix TTC, service compris

Viandes fraîches, élevées et abattues en France, Espagne, U.E.

Si vous êtes sensibles à certains allergènes ou suivez des régimes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part