

LA CARTE



ENTREES

Œuf - Poireaux - Comté	9€
Œuf parfait sur sa fondue de poireaux, siphon de comté 18 mois, sarrasin soufflé	
Foie Gras - Poire - Brioche	16€
Foie gras de canard au Sarlanoix, coulis de poires pochées, brioche grillée maison	
Saumon - Agrumes - Sarrasin	9€
Gravlax de saumon mariné gin et betterave, blinis de sarrasin et gel agrumes	
Cecina - Chorizo - Charcuteries	18€
Charcuteries fines, saveurs puissantes et authentiques	
Jambon - Ibérique - Cebo de Campo	18€
Saveurs intenses, fondant en bouche	

PLATS

Joue de Bœuf - Confit - Céleri Rave	24€
Joue de bœuf confite, pavé de céleri-rave et jus corsé	
Poisson - Légumes - Arrivage	cf. ardoise
Fraîcheur, légèreté et générosité du marché suivant arrivage	
Butternut - Betterave - Gnocchi	21€
Pavé de Butternut sauce betterave, gnocchi à la forestière	
Burger - Saison - Gourmandise	19€
Bun's du Fournil de Crémone, recette du moment, version <u>viande</u> ou <u>veggie</u> (<i>sup. foie gras poêlé +6€</i>)	
Tartare - Bœuf - Pommes de terre	19€
Tartare de bœuf, salade et pommes de terre en persillade	
Pièce du boucher - Arrivage - Ardoise	cf. ardoise
Générosité et terroir à l'honneur suivant arrivage	

DESSERTS

Pavlova - Fraîcheur - Mascarpone	9€
Pavlova aux fruits exotiques, chantilly mascarpone et vanille, gel exotique	
Chocolat - Gourmandise - Clémentine	10€
Cœur coulant chocolat et clémentine, chantilly à la fève tonka, sorbet clémentines de Corse	
Fromages - Affinage - Terroir	10€
Authenticité et richesse des saveurs	
Café gourmand - Douceurs - Plaisir	10€
Pause sucrée (<i>sup. rhum arrangé maison +3.50€</i>)	

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