

LA CARTE



ENTREES



Burratina - Ajo Blanco - Gressin

Gaspacho blanc aux amandes et à l'ail, Burratina, gressin aux olives et au thym

9€

Foie Gras - Cerises - Brioche

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de cerises noires au piment d'Espelette, brioche grillée

16€

Saumon - Pomme - Concombre

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, concombre, pickles de fenouil

10€

Charcuteries - Bellota - Boeuf

Cecina IGP de León, chorizo et saucisson Bellota

21€

Jambon - Ibérique - Cebo de Campo

Saveurs intenses, fondant en bouche

23€

PLATS

Porc - Carottes - Fleur d'oranger

Poitrine de porc confite en basse température, mousseline de carottes à la fleur d'oranger

24€

Poisson - Légumes - Arrivage

Fraîcheur, légèreté et générosité du marché selon arrivage

cf. ardoise



Champignon - Freekeh - Légumes

Champignon portobello farci de blé vert fumé, tian de légumes et coulis de poivrons

21€



Burger - Saison - Gourmandise

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

21€

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

Chocolat - Cacahuètes - Croquant

Entremet mousse chocolat, caramel fondant aux éclats de cacahuètes

10€

Pavlova - Fruits - Saison

Meringue fondante, chantilly vanillée et fruits de saison

9€

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

LA CARTE



COUPE GLACEE SUR MESURE MOVENPICK

3€ / BOULE - 1€ SUPPLEMENT CHANTILLY

Glaces : vanille, fraise, chocolat, café, noix de coco, rhum raisin, noix macadamia, noix & sirop d'érable, noisettes, banane, menthe-chocolat

Sorbets : cassis, citron, mangue

COUPES GLACEES MOVENPICK

Chocolat Liégeois

(2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly)

10€

Café Liégeois

(2 boules café, 1 boule vanille, sauce au café et caramel, chantilly)

10€

Colonel

(2 boules de sorbet citron arrosées de vodka)

10€

Casse Noix

(1 boule macadamia, 1 boule noisette, 1 boule noix et sirop d'érable, chantilly et noix caramélisées)

10€

Créole

(1 boule mangue, 1 boule banane, 1 boule coco, coulis passion et chantilly)

11€

Baileys

(2 boules café, 1 boule vanille, baileys et chantilly)

11€

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