

LA CARTE



ENTREES

Œuf – Aillet – Asperge

Œuf parfait, crème d'aillet, asperge verte et mouillette au pavot

9€

Foie Gras – Fraise – Brioche

Foie gras de canard mi-cuit, condiment fraise acidulé, brioche grillée maison

16€

Saumon – Agrumes – Sarrasin

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

10€

Cecina – Chorizo – Charcuteries

Charcuteries fines, saveurs puissantes et authentiques

18€

Jambon – Ibérique – Cebo de Campo

Saveurs intenses, fondant en bouche

18€

PLATS

Volaille – Printemps – Vin jaune

Suprême de volaille, jus court, légumes printaniers, siphon vin jaune

24€

Poisson – Légumes – Arrivage

Fraîcheur, légèreté et générosité du marché suivant arrivage

cf. ardoise

Risotto – Asperge – Parmesan

Risotto d'asperges vertes, tuile de parmesan, sarrasin soufflé.

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 – Praliné – Croquant

Entremet mousse chocolat et praliné sur un biscuit feuilletine

10€

Amandes – Fleur d'oranger – Agrumes

Biscuit aux amandes, crémeux à la fleur d'oranger, mousse au miel, gel agrumes

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