

Depuis la cuisine ouverte sur la salle, le Chef Maxime Daugreilh vous dévoile sa carte 100% maison, élaborée à base de produits frais, locaux et de saison.

### ENTRÉES

Crèmeux de champignons & œuf parfait (v)	7
Gyoza au porc & légumes, sauce gingembre & coco	9
Poêlée d'encornets & chorizo ibérique, sauce chimichurri	9

### PLATS

Suggestion du Chef ( <i>selon arrivage</i> )	
Ramen végétarien & tofu (v)	15
Cabillaud de ligne, écrasé de pomme de terre & brocolis, sauce homardine	17
Poitrine de cochon Abotia, purée de lentilles corail, émulsion gorgonzola	17

### DESSERTS

Sablé breton, crème pâtissière, marmelade de pomelos & chantilly au yaourt	8
Cheesecake à la framboise & coulis de fruits rouges	8

---

### PARTAGE, CHARCUTERIE & FROMAGE

Olives marinées / Dips de guacamole	2 / 4
Tacos "pulled pork", oignons, avocat, coriandre & sauce chimichurri ( <i>l'unité</i> )	3
Pata Negra - Iberico Jabugo	12
Sélection de fromages provenant de la fromagerie Deruelle	12
Assortiment de charcuterie & fromage	18

---

### FORMULES DU MIDI\*

Entrée + suggestion du chef ou plat végétarien	16
Suggestion du chef ou plat végétarien + dessert	16
Entrée + suggestion ou plat végétarien + dessert	20

\*Sauf week-end et jours fériés.