



LA MISE EN JAMBE

Jambon Serralba 24mois à la coupe

14€

Pâté-Croûte du chef R. Brechignac

19€

Persillé de cochon maison

14€

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Côte de cochon, Ferme de Mayrhinac 1kg

75€

Pithiviers cochon, foie gras, jus corsé

34€

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Chaque semaine le chef et son équipe travaillent pour vous proposer des pièces d'exceptions, des recettes originales ou revisitées, des grands classiques ou des expériences... Les suggestions changent tout le temps. Attention il n'y en pas pour tout le monde... Premier arrivé premier servi !

Parlez en rapidement aux sommeliers en salle ... GRUIK !



LES CHOSES SÉRIEUSES...

LES ENTRÉES

Poireaux fondant, ail, estragon, salade d'herbes

12€

Escargots, beurre persillé, lard de Mangaliza

15€

Cochono Tonnato

14€

Velouté de céleri, œuf parfait au lard fumé

11€

LES PLATS

Choux farcis à la marjolaine

22€

Filet mignon de cochon, sauce aux morilles

28€

Tartare de bœuf Normand servi dans la moelle

26€

Gnocchis de courge, sauge et Pecorino

19€

Poitrine de cochon à la broche, sauce piquillos

24€

***Garniture au choix pour chaque viande :
Purée et frites maison, légumes rôtis, laitue,
champignons de saison+3€***

Les Desserts

La Mousse au chocolat, grué et sarrasin soufflé

9€

Riz au lait, noisettes caramélisées

10€

Tarte aux poires Amandine

9€

Fromages à la coupe

8€/fromage

21€ les trois sortes



NOS DIGESTIFS

<i>Calvados XO - Ferme de la Sapinière - France</i>	19€
<i>"Le Roch" - Famille Groperrin - Cognac VSOP</i>	17€
<i>Chartreuse Verte - France</i>	17€
<i>Armagnac - Armin - France</i>	14€
<i>Vieille Prune de Souillac - France</i>	14€
<i>Whisky Michel Couvreur - The Unique Whisky</i>	13€
<i>Rhum Opportune - 1791 "Vieux Panama"</i>	12€
<i>Eau de vie de Mirabelle - Miclo - France</i>	12€
<i>Eau de vie de Poire Williams - Miclo France</i>	12€
<i>De Michellot - Génépi</i>	11€
<i>De Michellot - Liqueur de Verveine</i>	10€
<i>Menthe Pastille - Giffard - France</i>	8€