## Les entrées et tapas

| | |
|---|---|
| Ardoise de fromages | 6,50 € |
| Fougasse aux gratons de canard | 3,90 € |
| Planche de Serrano | 9,00 € |
| Planche de pâté | 5,00 € |
| Planche de cochonnailles | 6,00 € |
| Jambonneau de l'Aveyron | 6,00 € |
| Poulpes et olives à l'huile | 10,00 € |
| Minis poivrons au thon | 6,00 € |
| Minis poivrons aux chèvre | 6,00 € |
| Pimientos del padron | 6,00 € |

## Les entrées et plats en fonction des saisons

Brie truffé maison
Tielles
Le filet de poisson à la plancha (saumon,dorade,lotte)
Les mimosa à la truffe
Le croque morbier
La salade trilogie de chèvre
les œufs au plat à la truffe
Le mont d'or
La tartiflette

## Les plats chauds permanents

| | |
|---|---|
| Le magret de canard environ 400g | 19,50 € |
| Le demi magret de canard | 10,00 € |
| Le travers de porc mariné au piment d'Espelette | 11,00 € |
| La saucisse | 9,00 € |
| Le mixte (magret,saucisse,travers,oignons confit) | 14,50 € |
| Les œufs bacon | 10,00 € |
| Le faux filet environ 300g | 19,50 € |

## Les desserts

| | |
|---|---|
| La tarte aux citrons meringuée | 5,00 € |
| Le baba au rhum | 5,00 € |
| La coupe de chantilly maison | 2,50 € |
| Mini beignets nutella | 5,00 € |
| La gaufre chantilly nutella | 5,00 € |
| Le café gourmand | 7,00 € |
| Le delice glacé au limoncello | 6,50 € |
| La coupe glacée aux fruits rouges | 6,50 € |
| Les mousses au siphon chocolat/pistache/praliné (mix possible) | 5,00 € |