



LES TAPAS

Terrine de pintade au miel et raisins	Le Borvo	8 €
Pâté de porc à l'ancienne au chablis ou Rillettes de porc	Le Borvo	8 €
Paté de campagne de Porc Noir Gascon	Pierre Matayron	8 €
Toastine de thon ou Toastine de crabe	Le Borvo	8 €
Boudin ou Paté au piment d'espelette de Porc Noir Gascon	Pierre Matayron	8 €
Délice de Saumon en terrine	Le Borvo	8 €
Saucisson ou Chorizo de Porc Noir Gascon	Pierre Matayron	8 €
Assiette de saumon fumé	Le Borvo	14 €
Assiette de jambon de Porc Noir Gascon	Pierre Matayron	14 €
Foie-gras de canard entier	Le Borvo	14 €

LES SOUPES

Soupe de légumes aux pois chiches et pistou	Vincent Ferniot	12 €
Veloute de Tomates et Légumes	Vincent Ferniot	12 €
Passée de petits pois à la menthe	Gilles Goujon ***	12 €
Crème de lentilles, huile de noix	Jean-Michel Lorain **	12 €

LES PLATS CUISINES

Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la parmesane	Jean-Michel Lorain **	19 €
Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes	Vincent Ferniot	19 €
Curry de volaille, petits légumes et fruits secs	Vincent Ferniot	19 €
Bœuf braisé, chou vert à la paysanne	Jean-Michel Lorain **	19 €
Mijoté de cochon, polenta crémeuse et maïs grillé	Emmanuel Renaut ***	19 €
Parmentier de cochon, mousseline de carottes au carvi	Emmanuel Renaut ***	19 €
Mijoté de canard, mousseline de haricots et céleri	Jean-Michel Lorain **	19 €

LES DESSERTS

Panna cotta citron, gelée de clémentines	Philippe Conticini	7 €
Crème caramel au beurre salé	Vincent Ferniot	7 €
Cheese cake onctueux, compotée de griottes	Vincent Ferniot	7 €
Riz au lait vanillé, marmelade de fraises	Vincent Ferniot	7 €
Petite crème tout chocolat	Frédéric Bau	7 €
Compote de pommes-poires, fève tonka	Vincent Ferniot	7 €