

## Les dégustations de vins

### Découverte de vins blancs 28€

3 verres de vin blanc  
Petite sélection de charcuteries et de fromages

### Découverte de vins rouges 28€

3 verres de vin rouge  
Petite sélection de charcuteries et de fromages

### Découverte de vins blancs et vins rouges 35€

2 verres de vin blanc et 2 verres de vin rouge  
Petite sélection de charcuteries et de fromages



### **Le foie gras (Vendée) - 15€**

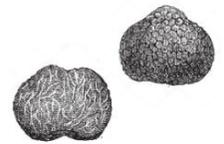
### **Les 6 huîtres de Veules-les-Roses (Normandie) - 14€**

## Les assiettes mixtes

L'assiette de charcuterie : classique 18€ / grande 34€  
L'assiette de fromage : classique 18€ / grande 34€  
L'assiette charcuterie - fromage : classique 18€ / grande 34€

## La truffe

Le jambon blanc à la truffe (Italie) - 9€  
Le Saint Marcellin à la truffe - 11€  
Les tartines chaudes à la truffe - 12€  
L'assiette 100% truffe - 18€



## Les charcuteries

Le jambon blanc à la truffe (Italie) - 9€  
Le lomo (Espagne) - 8€  
Le lomo (Espagne) - 8€  
Le jambon de Coche (Pyrénées) - 8€  
La coppa (Toscane) - 8€  
Le saucisson fermier (Cantal) - 7€  
Le chorizo ibérico (Espagne) - 7€



## Le poisson

Les petites sardines à l'huile d'olive (Pays Baltes) - 10€  
Les petites sardines au citron (Pays Baltes) - 10€  
Les petites sardines à la provençale (Pays Baltes) - 10€  
Le tartare d'algues Bio 110g (Bretagne) - 10€  
Les œufs de saumon sauvage 50g (Alaska) - 11€  
Le foie de morue (Islande) - 9€

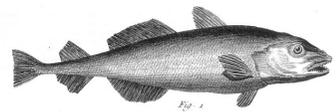


## Les rillettes de Bretagne

La Dorade aux petits légumes - 11€  
La Sardine au piment d'Espelette - 11€  
La Saint Jacques à la bretonne - 12€

## Les rillettes de la Vallée de la Loire

Le Brochet aux épices - 11€  
Le Sandre aux herbes - 11€  
L'Ecrevisse Colombo - 13€  
La Brème au fumet d'écrevisse - 11€  
Le Chevesne au citron et basilic - 11€  
Le Brochet au beurre blanc - 13€  
Les Enfants du Roi - 11€



## Les terrines du Béarn

Le pâté de campagne 190g (Brana) - 10€  
La terrine de chevreuil 190g (Maison Argaud) - 10€  
La terrine de sanglier 190g (Maison Argaud) - 10€  
La terrine de lapin ciboulette 190g (Maison Argaud) - 10€  
La terrine de canard forestière 190g (Maison Argaud) - 10€  
La terrine de canard aux piquillos 130g (Le Vieux Chêne) - 10€  
Le boudin de porc noir gascon 90g (Ferme de Soudious) - 9€  
Le pâté de porc noir gascon 130g (Ferme de Soudious) - 10€  
Le pâté de lièvre 130g (Casamayou) - 12€  
Le pâté de pintade aux olives 130g (Casamayou) - 12€  
Le pâté de palombe à l'Izarra 130g (Casamayou) - 13€  
Les graisserons de canard 190g (Casamayou) - 12€

## Les végétaux

Les artichauts alla Romana e Parmigiano (France) - 10€  
La crème de pois chiche au cumin (France) - 10€  
La crème basilic et parmesan (Italie) - 10€  
La crème d'artichaut (France) - 10€



## Le dessert

Les 4 petits fondants au chocolat - 9€