

Les Planches

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Saucisse sèche <i>Maison Duculty</i> | 200gr | 10,00€ |
| - Terrine de Campagne <i>dés Tontons</i> | 200gr | 12,00€ |
| - Saumon Gravlax <i>graines de Moutarde Jaune & Pavot</i> | 180gr | 20,00€ |
| - Planche de Charcuterie <i>Maison Duculty</i> | 300gr | 20,00€ |
| - Planche de Fromage d'Auvergne | 300gr | 20,00€ |
| - Planche Fromage d'Auvergne/Charcuterie <i>Duculty</i> | 300gr | 20,00€ |
| - Planche de Charcuterie Espagnole <i>Ibérique</i> | 220gr | 25,00€ |

*Jambon gran reserva 30 mois, Sausisson cular de Pata Negra, Morcilla Ibérique, Lomo de Bellota Ibérique
Chorizo cular de Pata Negra, Cecina Babilla*

Notes sucrées

- | | |
|--|--------|
| - Glace individuelle Grom <i>Italie Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise</i> | 5,00€ |
| - Nougat des Arts <i>Myrtilles, Sésame noir Gingembre confit & Poire confite, Gianduja</i> | 18,00€ |

Les Chèvres Frais

- | | |
|---|--------|
| - Chèvre Frais <i>Piment d'Espelette</i> | 10,00€ |
| - Chèvre Frais <i>Miel & Fleur de Lavande</i> | 10,00€ |

Les Bruschettas

- | | |
|---|--------|
| - Bruschetta <i>Tartare de Saint-Jacques, Citron, Coriandre, Poivrons Gouttes</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Tomate Cocktail, Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive, Citron vert</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Rillettes de Saint-Nectaire & Chorizo Cular de Pata Negra, Pétale de Rose</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Foie Gras, Carpaccio de Truffe blanche D'été</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Pate à tartiner de pois chiche au citron confit & Curcuma</i> | |
| <i>Sardine Spain, Tomate confite</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Cécina De Vacuna ** Abricots moelleux, purée d'olive noire</i> | 10,00€ |
| <i>** Bœuf Séché & Fumé</i> | |

Les Verrines de chez nous

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Rillettes <i>Ferme Les Positots - Auvergne</i> | 200gr | 10,00€ |
| - Terrine d'Agneau <i>à la Provençale d'Axel - Auvergne</i> | 200gr | 12,00€ |

L'Escargot des Murailles Puy-de-Dôme

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Tartinette Escargot au Bleu d'Auvergne | 110gr | 15,00€ |
| - Tartinette Escargot au Fenouil | 110gr | 15,00€ |

Les Conserves de La Guilde Espagne

- Petite Sardine Espagnol à l'huile d'olive Bio	115gr	10,00€
- Petite Sardine Espagnol Millésimée 2019	115gr	10,00€
- Morue à l'huile & à l'ail	115gr	10,00€
- Moules à l'espagnole	115gr	10,00€
- Maquereaux à l'huile d'olive Bio	115gr	10,00€
- Poulpe à la galicienne	110gr	10,00€
- Chipirons à l'encre de seiche	110gr	10,00€
- Anchois de Cantabrie	50gr	10,00€

Les Conserves de L'Atelier Du Cuisinier à Païmpol

N°1 Tapas de Palourdes

Compotée de Tomates séchées 215gr 12,00€

N°2 Tapas de Petits Bulots

Marinée de Poivrons Rouges Grillés 215gr 12,00€

- N°3 Tapas de Calmars "encornets" Rupture

Piquillos & Citrons Frais 215gr 12,00€

- N°4 Tapas de Moules

Condimentées au Gingembre & Piment d'Espelette 215gr 12,00€

- N°5 Tapas de Pétoncles & Thon

en Escabèche 215gr 12,00€

- N°6 Tapas de Vénus & Coques

Façon Ceviche 215gr 12,00€

Les Tartinables de L'Atelier du Cuisinier à Païmpol

- Pétoncles au piment d'Espelette	80gr	09,00€
- Sardine aux légumes confits	80gr	09,00€
- Morue aux coquillages Rôtis	80gr	09,00€
- Seiche persillée aux herbes de mer	80gr	09,00€
- Crabes Wakamé & Condiments D'Orient	80gr	09,00€
- Langoustine aux Brisures de Truffes	80gr	10,00€
- Saint-Jacques à la fine Bretagne	80gr	10,00€
- Rougets à la Rougail de Tomates	80gr	10,00€
- Ormeaux beurre demi-sel Ail & Persil	80gr	12,00€
- Emietté de Saumon Sauvage Piquillos épicés	90gr	10,00€
- Emietté de Haddock au Caviar de Tomates	90gr	10,00€