

## Les Planches

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| - Saucisse sèche <i>Maison Duculty</i>                          | 200gr | 10,00€ |
| - Terrine de Campagne <i>Maitre Folace</i>                      | 200gr | 12,00€ |
| - Saumon en Gravlox <i>graine de Moutarde Jaune &amp; 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 <i>Espagnole 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 <i>Grom Italie Vanille ou Chocolat ou Pistache ou Framboise</i>            | 5,00€  |
| - Nougat des Arts <i>Myrtilles, Gingembre confit &amp; Poire confite, Gianduja</i> | 16,00€ |
| - Assortiment de 10 Macarons <i>Artisans</i>                                       | 16,00€ |

*Myrtille, Abricot, Rose/Litchi, Choco/Poire, Mangue/Passion*

## Les Chèvres Frais

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

## Les Bruschettas

- |  |        |
|--|--------|
| - Bruschetta <i>Tartinette d'escargot fenouil, Comtesse de Vichy, Avocat</i>                       | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Pesto, Filet de Maquereaux à l'huile d'olive, Lomo de Belotta, Graine de Pavot</i> | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Ormeaux beurre demi-sel Ail &amp; Persil, Suprême de Clementine,</i>               | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Rillettes de Saint-Nectaire &amp; 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 &amp; Curcuma</i>                  | 10,00€ |

*Sardine Espagnol, Tomate confite*

## Les Verrines de chez nous

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| - Rillettes Ferme <i>Les Positots - Auvergne</i>           | 200gr | 8,00€ |
| - Rillettes de Canard <i>Domaine De Limagne - Auvergne</i> | 200gr | 8,00€ |

## L'Escargot des Murailles Puy-de-Dôme

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| - Tartinette d'Escargot <i>au Bleu d'Auvergne</i> | 110gr | 12,00€ |
| - Tartinette d'Escargot <i>au Fenouil</i>         | 110gr | 12,00€ |

## La Guilde d'Espagne

- Petite Sardine Espagnol à l'huile d'olive Bio	115gr	08,00€
- Petite Sardine Espagnol Millésimée 2019	115gr	08,00€
- Morue à l'huile & à l'ail	115gr	08,00€
- Moules à l'espagnole	115gr	08,00€
- Maquereaux à l'huile d'olive Bio	115gr	08,00€
- Poulpe à la galicienne	110gr	08,00€
- Chipirons à l'encre de seiche	110gr	08,00€
- Anchois de Cantabrie	50gr	08,00€

## Les Cuisinées de L'Atelier Du Cuisinier à Païmpol

### N°1 Tapas de Palourdes

*Compotée de Tomates séchées* 215gr 10,00€

### N°2 Tapas de Petits Bulots

*Marinée de Poivrons Rouges Grillés* 215gr 10,00€

### - N°3 Tapas de Calmars "encornets" *Rupture*

*Piquillos & Citrons Frais* 215gr 10,00€

### - N°4 Tapas de Moules

*Condimentées au Gingembre & Piment d'Espelette* 215gr 10,00€

### - N°5 Tapas de Pétoncles & Thon

*en Escabèche* 215gr 10,00€

### - N°6 Tapas de Vénus & Coques

*Façon Ceviche* 215gr 10,00€

## Les Tartinables de L'Atelier du Cuisinier à Païmpol

- Pétoncles au piment d'Espelette	80gr	08,00€
- Sardine aux légumes confits	80gr	08,00€
- Morue aux coquillages Rôtis	80gr	08,00€
- Seiche persillée aux herbes de mer	80gr	08,00€
- Crabe Wakamé & Condiments D'Orient	80gr	08,00€
- Langoustine aux Brisures de Truffes	80gr	08,00€
- Saint-Jacques à la fine Bretagne	80gr	08,00€
- Rougets à la Rougail de Tomates	80gr	08,00€
- Ormeaux beurre demi-sel Ail & Persil	80gr	08,00€
- Emietté de Saumon Sauvage Piquillos épicés	90gr	08,00€
- Emietté de Haddock au Caviar de Tomates	90gr	08,00€