

Les Planches

- Saucisse sèche *Maison Duculty* 200gr 10,00€
- Terrine de Campagne *Made in Chez Nous...* 200gr 12,00€
- Saumon en Gravlox *graine de Moutarde Jaune & Pavot* 180gr 20,00€
- Planche de Charcuterie *Maison Duculty & Positos* 300gr 20,00€
- Planche de Fromage d'Auvergne 300gr 20,00€
- Planche Fromage d'Auvergne/Charcuterie *Duculty* 300gr 20,00€
- Planche de Charcuterie *Espagnole Ibérique* 220gr 25,00€

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

Notes sucrées

- Glace Grom *Italie Vanille ou Chocolat ou Pistache ou Framboise* 5,00€
- Nougat des Arts *Myrtilles, Gingembre confit & Poire confite, Gianduja* 18,00€
- Assortiment de 10 Macarons *Artisans* 18,00€
Myrtille, Abricot, Rose/Litchi, Choco/Poire, Mangue/Passion
- Planches des Tontons *Assortiment de 5 Macarons, ½ Nougat, Fruits de saison* 26,00€

Les Chèvres Frais

- Chèvre Frais *Piment d'Espelette ou Miel & Fleur de Lavande* 10,00€

Les Bruschettas

- Bruschetta *Tartinette d'escargot fenouil, Comtesse de Vichy, Avocat* 10,00€
- Bruschetta *Pesto, Filet de Maquereaux à l'huile d'olive, Lomo de Belotta, Graine de Pavot* 10,00€
- Bruschetta *Ormeaux beurre demi-sel Ail & Persil, Suprême de Clementine,* 10,00€
- Bruschetta *Rillettes de Saint-Nectaire & Chorizo Cular de Pata Negra, Pétale de Rose* 10,00€
- Bruschetta *Foie Gras, Carpaccio de Truffe blanche D'été* 10,00€
- Bruschetta *Paté à tartiner de pois chiche au citron confit & Curcuma* 10,00€
Sardine Espagnol, Tomate confite

Les Verrines de chez nous

- Rillettes *Ferme Les Positots - Auvergne* 200gr 10,00€
- Rillettes de Canard *Domaine De Limagne - Auvergne* 200gr 10,00€

L'Escargot des Murailles Puy-de-Dôme

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

La Guilde d'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€
- Poulpe à la galicienne	110gr	10,00€
- Chipirons à l'encre de seiche	110gr	10,00€
- Anchois de Cantabrie	50gr	10,00€

Les Cuisinées 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€
- Crabe 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€
- Emietté de Saumon Sauvage Piquillos épicés	90gr	10,00€
- Emietté de Haddock au Caviar de Tomates	90gr	10,00€