

## Les Planches

- Saucisse sèche *Maison Duculty* 200gr 10,00€
- Jambon de cochon *cuite au bouillon Maison Cambon* 400gr 20,00€
- Buratta de *Bufalla & sa compotée de tomates et poivrons* 125gr 15,00€
- Beignets de fleurs de Courgettes 200,gr 15,00€
- Planche Fromage d'*Auvergne/Charcuterie Duculty* 300gr 22,00€
- Planche de Charcuterie *Espagnole Ibérique* 220gr 26,00€

*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 100ml* *Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise*  
*Mangue, Noisette, Caramel Salé* 6,00€
- Nougat des Arts *Myrtilles; Gingembre confit & Poire confite; Gianduja* 18,00€
- Assortiment de 10 *Macarons Artisans*  
*Myrtille, Abricot, Vanille, Caramel Salé, Mangue/Passion, Framboise* 18,00€

*Planches des Tontons Assortiment de 5 Macarons, ½ Nougat*  
*Fruits de saison, Pana Cotta, Tiramissu* 28,00€

## Les Chèvres Frais

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

## Les Bruschettas

- Bruschetta *Crottin de chèvre, Magret séché, Myrtille moelleuse, Poivre* 10,00€
- Bruschetta *Rillettes de Saint-Nectaire & Chorizo Cular de Pata Negra, Pétale de Rose* 10,00€
- Bruschetta *Pate à tartiner de pois chiche au citron confit & Curcuma*  
*Sardine Espagnol, Tomate confite* 10,00€
- Bruschetta *Foie Gras, Carpaccio de Truffe blanche D'été* 12,00€

## Les Verrines de chez nous

- Terrine de Campagne *Cambon- Auvergne* 200gr 10,00€
- Friton de Campagne *Cambon- 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 ou Ortie* 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€
- 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		
<i>Compotée de Tomates séchées</i>	215gr	12,00€
N°2 Tapas de Petits Bulots		
<i>Marinade de Poivrons Rouges Grillés</i>	215gr	12,00€
- N°3 Tapas de Calmars "encornets"		
<i>Piquillos &amp; Citrons Frais</i>	215gr	12,00€
- N°4 Tapas de Moules		
<i>Condimentées au Gingembre &amp; Piment d'Espelette</i>	215gr	12,00€
- N°5 Tapas de Pétoncles & Thon		
<i>en Escabèche</i>	215gr	12,00€
- N°6 Tapas de Vénus & Coques		
<i>Façon Ceviche</i>	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€
- Berniques au Whisky Celtique	80gr	10,00€
- Emietté de Saumon Sauvage Piquillos épicés	90gr	10,00€
- Emietté de Haddock au Caviar de Tomates	90gr	10,00€