

Les Planches

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Saucisse sèche <i>Maison Duculty</i> | 200gr | 10,00€ |
| - Jarret de cochon désossé <i>Maison Cambon 15</i> | 400gr | 20,00€ |
| - Planche Fromage d'Auvergne/Charcuterie <i>Duculty</i> | 300gr | 22,00€ |
| - Planche de Charcuterie <i>Espagnole Ibérique</i> | 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 <i>Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise
Mangue, Noisette, Caramel Salé</i> | | 6,00€ |
| - Nougat des Arts <i>Myrtilles; Gingembre confit & Poire confite; Gianduja</i> | | 18,00€ |
| - Assortiment de 10 <i>Macarons Artisans</i>
<i>Myrtille, Abricot, Vanille, Caramel Salé, Mangue/Passion, Framboise</i> | | 18,00€ |

Les Bruschettas

- | | | |
|---|--|--------|
| - Bruschetta <i>Crottin de chèvre, Magret séché, Myrtille moelleuse, Poivre</i> | | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Rillettes de Saint-Nectaire & Chorizo, Pétale de Rose</i> | | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Friton Du Cantal, Oignons Frits, Cornichon</i> | | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Caviar d'aubergine, Saumon Gravlax Graine de Sésame Torréfiée</i> | | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Jambon Gran Reserva 30 Mois, Figues, Copeaux de Parmesan</i> | | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Foie Gras, Carpaccio de Truffe blanche D'été</i> | | 12,00€ |

Les Terrines de chez nous

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Terrine de Campagne <i>Cambon- Auvergne</i> | 200gr | 10,00€ |
| - Friton de Campagne <i>Cambon- Auvergne</i> | 200gr | 10,00€ |
| - Rillettes de Canard <i>Domaine De Limagne - Auvergne</i> | 200gr | 10,00€ |

L'Escargot des Murailles Puy-de-Dôme

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Tartinette d'Escargot au <i>Bleu d'Auvergne ou Ortie</i> | 110gr | 15,00€ |
|--|-------|--------|

La Guilde Espagne

- Petite Sardine Espagnol à l'huile d'olive Bio	115gr	10,00€
- Petite Sardine Espagnol Millésimée 2019	115gr	10,00€
- Petites Sardines Espagnol Piquantes	115gr	10,00€
- Poulpe à la Galicienne	115gr	10,00€
- Chipirons à l'Encre de Sèche	115gr	10,00€
- Anchois de Cantabrie	50gr	10,00€

Les Cuisinés de L'Atelier Du Cuisinier à Paimpol

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 Paimpol

- Pétoncles au piment d'Espelette 80gr 09,00€

- Sardine aux légumes confits 80gr 09,00€

- Seiche persillée aux herbes de mer 80gr 09,00€

- Ormeaux Beurre Demi-Sel Ail & Persil 80gr 10,00€

- 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€