

Les Planches

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Saucisse sèche <i>Maison Duculty</i> 42 | 200gr | 10,00€ |
| - Jarret de cochon désossé <i>Maison Cambon</i> 15 | 400gr | 18,00€ |
| - Planche Fromage Charcuterie <i>Duculty</i> 42 | 300gr | 23,00€ |
| - Planche de Charcuterie Espagnole Ibérique | 200gr | 25,00€ |
| <i>Jambon gran reserva 30 mois, Saucisson cular de Pata Negra, Morcilla Ibérique</i> | | |
| <i>Lomo de Bellota Ibérique, Chorizo cular de Pata Negra, Cecina Babilla</i> | | |
| - Saumon Gravlax des Tontons | 200gr | 18,00€ |
| - Chantilly de Foie gras, sur Toast de Brioche aux Pralines | | 16,00€ |

Notes sucrées

- | | | |
|--|--|--------|
| - Glace Grom Italie 100ml Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise | | |
| <i>Manque, Noisette, Caramel Salé</i> | | 5,00€ |
| - Nougat des Arts Myrtilles; Gianduja; Orange Confité | | 18,00€ |
| - Assortiment de 10 Macarons Artisans | | |
| <i>Myrtille, Abricot, Vanille, Caramel Salé, Manque/Passion, Framboise</i> | | 18,00€ |

Les Bruschettas

- | | |
|---|--------|
| - Bruschetta Crottin de chèvre, Magret séché, Cranberries moelleuse, Poivre | 10,00€ |
| - Bruschetta Roquefort, Poire Pochée, Noisette Concassée, Brisure D'Oreo | 10,00€ |
| - Bruschetta Tapenade D'Olives Noires, Cecina Babilla, Figs Moelleuses | 10,00€ |
| - Bruschetta Foie Gras, Carpaccio de Truffe blanche D'été | 12,00€ |

Les Terrines de chez nous

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Terrine de Campagne Cambon- Auvergne 15 | 200gr | 08,00€ |
| - Friton de Campagne Cambon- Auvergne 15 | 200gr | 08,00€ |
| - Rillettes de Canard Domaine De Limagne - Auvergne 63 | 200gr | 08,00€ |

L'Escargot des Murailles Jumeaux 63

- Tartinette d'Escargot

au Bleu d'Auvergne 110gr 15,00€

Ortie 110gr 15,00€

La Guildive Espagne

- Petite Sardine Espagnol à l'huile d'olive Bio 115gr 08,00€

- Petite Sardine Espagnol Millésimée 2019 115gr 08,00€

- Petite Sardine Espagnol Piquante 115gr 08,00€

- Poulpe à la Galicienne 115gr 08,00€

- Chipirons à l'Encre de Sèche 115gr 08,00€

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€

- Berniques au Whisky Celtes 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€