

## Les Planches

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| - Saucisse sèche <i>Maison Duculty 42</i>  | 200gr | 10,00€ |
| - Jarret de cochon désossé <i>Maison Cambon 15</i>   | 400gr | 18,00€ |
| - Planche Fromage Charcuterie <i>Duculty 42</i>  | 300gr | 23,00€ |
| - Planche de Charcuterie <i>Espagnole Ibérique</i>   | 200gr | 25,00€ |
| <i>Jambon gran reserva 30 mois, Saucisson cular de Pata Negra, Morcilla Ibérique<br/>Lomo de Bellota Ibérique, Chorizo cular de Pata Negra, Cecina Babilla</i> |       |        |
| - Saumon <i>Gravlax des Tontons</i>  | 200gr | 18,00€ |
| - Huitres N°3 <i>Du Chateau D'Oléron, James Pain, La Douzaine</i>  |       | 22,00€ |

## Notes sucrées

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

## Les Bruschettas

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| - Bruschetta <i>Crottin de chèvre, Magret séché, Cranberries moelleuse, Poivre</i> |  | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Roquefort, Poire Pochée, Noisette Concassée, Brisure D'Oreo</i>    |  | 10,00€ |
| - Bruschetta <i>Tapenade D'Olives Noires, Cecina Babilla, Figs Moelleuses</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>Jean Paul Cambon- Auvergne 15</i>    | 200gr | 10,00€ |
| - Friton de Campagne <i>Jean-Paul Cambon- Auvergne 15</i>     | 200gr | 10,00€ |
| - Rillettes de Canard <i>Domaine De Limagne - Auvergne 63</i> | 200gr | 10,00€ |

## *L'Escargot des Murailles Jumeaux 63*

### *- Tartinette d'Escargot*

<i>Bleu d'Auvergne</i>	110gr	15,00€
<i>Ortie</i>	110gr	15,00€

## *La Guildive Espagne*

<i>- Petite Sardine Espagnol à l'huile d'olive Bio</i>	115gr	10,00€
<i>- Petite Sardine Espagnol Millésimée 2019</i>	115gr	10,00€
<i>- Petite Sardine Espagnol Piquante</i>	115gr	10,00€
<i>- Poulpe à la Galicienne</i>	115gr	10,00€
<i>- Chipirons à l'Encre de Sèche</i>	115gr	10,00€

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

<i>- Langoustine aux Brisures de Truffes</i>	80gr	10,00€
<i>- Saint-Jacques à la fine Bretagne</i>	80gr	10,00€
<i>- Ormeaux Beurre Demi-Sel Ail &amp; Persil</i>	80gr	10,00€
<i>- Berniques au Whisky Celtique</i>	80gr	10,00€
<i>- Emietté de Saumon Sauvage Piquillos épicés</i>	90gr	10,00€
<i>- Emietté de Haddock au Caviar de Tomates</i>	90gr	10,00€