

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer :

Planches tapas

Tomme de brebis, confiture de cerises noires 🧤🍷	12,00 €
Charcuterie; Serrano, rosette, chorizo, terrine de canard 🧤🍷	12,00 €
Mixte; tomme de brebis et charcuterie 🧤🍷	15,00 €

Entrées

Saumon gravlax, vinaigrette grenade et agrumes 🧤	15,00 €
Oeuf poché, crémeux de butternut et brisures de châtaignes 🧤	12,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices 🧤	18,00 €
Petit vacherin, rôti aux poires et au miel 🧤	12,00 €

🧤 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts
🧤🍷 Ce logo indique qu'un produit cuisiné* est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions d'entrées, à voir ici ou sur l'ardoise



La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour les carnivores...

Magret de canard IGP sauce au cidre 	26,00 €
(purée de pomme de terre et panais, salade)	
Parmentier d'effiloché de porc, crumble aux noix 	22,00 €
Faux-filet du boucher, sauce à la fourme d'Ambert, frites salade 	24,00 €
(300 grs environ, sauce à part)	
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade 	18,00 €
(steak boucher 150grs, Munster, oignons frits, cornichons sauce au cheddar)	

Côté jardin ...

Linguines aux giroles et pétales de parmesan 	19,00 €
--	---------

Côté mer ...

Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 	22,00 €
Daurade entière à la plancha, sauce vierge, légumes de saison 	24,00 €
Poêlée de gambas en persillade, linguines à la crème à l'ail des ours 	21,00 €

-  Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts
-  Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de plats, à voir ici ou sur l'ardoise



Et pour finir en Douceur

Crème Brulée miel-citron 🧤	7,50 €
Pavlova glacée, framboise et fleur de rose 🧤🍷	8,50 €
Baba au Cognac et vanille Bourbon, sorbet orange sanguine 🧤🍷	8,50 €
Riz au lait gourmand du moment 🧤	6,50 €
Brioche perdue au caramel, crème glacée* vanille bourbon 🧤🍷	8,50 €
Tarte sablée au chocolat noir, crème glacée* aux noisettes du Piémont 🧤🍷	8,50 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🧤	9,00 €
Shooter gourmand (Rhums arrangés maison, limoncello maison ..) 🧤	9,50 €



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche* 🧤🍷	8,00 €
Coupe colonel citron vert* 🧤🍷	8,00 €
Glace* ou sorbet*, la boule 🧤🍷	2,50 €

(Vanille, café, chocolat , caramel, noisette / Framboise, citron vert, orange sanguine)

* Les glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison

🧤 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🧤🍷 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de desserts, à voir ici ou sur l'ardoise

