La Grande Méchante Carte, midi et soir Pour commencer:

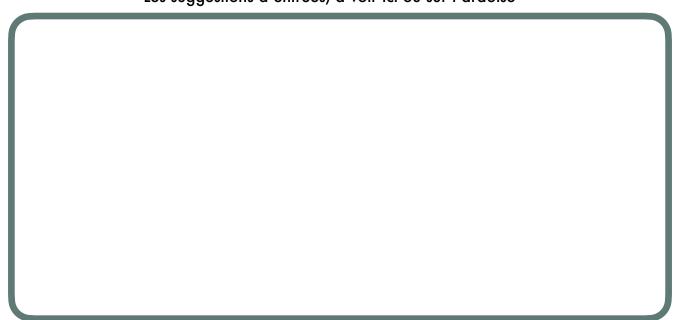
Planches tapas

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 €
<u>Entrées</u>	
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 (purée de pomme de terre et panais, salade)	26,00 €
Parmentier d'effiloché de porc, crumble aux noix 🥊	22,00 €
Faux-filet du boucher, sauce à la fourme d'Ambert, frites salade (300 grs environ, sauce à part)	24,00 €
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade (steak boucher 150grs, Munster, oignons frits, cornichons sauce au cheddar)	18,00 €
<u>Côté jardin</u>	
Linguines aux giroles et pétales de parmesan	19,00 €
<u>Côté mer</u>	
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	

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

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



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 摩	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) 掌	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

