

LA CARTE

Assiette de jambon de la maison Berthier, 8

~

L'aïgo boullido un bouillon provençal de bienvenue, safran, sauge et ail, huile d'olive

Mise en bouche d'huiles de gout de Patrick Richard en mouillette

~

*L'entrée du quotidien 13

Prise sur le menu du jour, la quantité est limitée.

*Oreilles de cochon en daube, oeuf mollet 12

et un peu de bolets avec une belle poignée de persil. L'automne est là.

*Petite bouille de minestrone, houmous et arraché de morue. 12.50

Les italiens des Pouilles travaillant dans la forêt auraient pu laisser cette recette .

*Escargots à la catalane 13

Un soir d'hiver à Barcelone, un coup de coeur pour ces *Alix pometia*.

~

*Cou de cabillaud rôti 22

La maison Fereyre nous les réserve et nous on les cuisine avec citron confit, coco... coquillages.

*Contre-filet au poivre 25

Belle pièce d'Angus, grains de poivre écrasés et fonds de veau, embeurré de chou, du temps de Pompidou pidoudou

*Le pain de notre quotidien 20

Un plat du jour qui est servi dans une cocotte luttée de pâtes à pain, selon...

*Caille Lucullus 26

Un mets drômois avec une belle farce, veau et foie gras, bien bourgeois le truc et une fricassée de girolles.

*Feta 21

Belle pièce de ce fromage au lait de brebis et de chèvre, servi chaud et parsemé d'origan de Bourdeaux, avec des légumes d'été de notre coin de pays... Paxos et Antipaxos.

~

Plateau de fromagers du coin de pays. 9

il est préférable de choisir le dessert en début de repas

Baba 8.50

au rhum, notre classique.

L'entremets de Somias 8.50

Une histoire de cookies, de bananes et une dominante café.

Chocolat chaudcoulant 8.50

Avec un sorbet.

Gaufre 8.50

Chantilly et ganache tiède, glacé caramel au beurre salé.