

## - LE MIDI -

ŒUF NAYO

ŒUF DUR PARINÉ, SALADE D'ÉPINARD, PICKLES

09€

GASPACHO PASTÈQUE

Gaspacho DE PASTÈQUE, FÉTA & OLIVES

09€

---

SAUCISSE PURÉE

SAUCISSE DU TARN, MAISON MONTALET, PURÉE MAISON, JUS DE VIANDE

20€

RISOTTO JAMBON OU VEGGIE 20€

RISOTTO DE RIZ NOIR, GRANA PADANO, JAMBON OU PETITS LÉGUMES.

---

MOUSSE "CHAUD-CO"

MOUSSE AU CHOCOLAT SERVIE TIÈDE & SARASIN.

09€

CRÈME BRULÉS

TOUT EST DANS LE TITRE 😊

09€

Prix Tise

Sous réserve de changements ou non disponibilité



## ENTRÉES

### LE CEVICHE

Poisson du jour selon la pêche, purée de patate douce fumée, sauce leche del tigre, pickles d'oignons rouge et coriandre.

17 €



### L'ŒUF

Œuf cuit basse température, purée de carottes au gingembre, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, chorizo et basilic.

13 €

### ASPERGES

Asperges des landes, sauce hollandaise, condiment jaune d'oeuf, bacon en crispy.

16 €

### VITELLO TONNATO

Carpaccio de veau cuit basse température, sauce tonato, pickles, câpres, amandes fumées et olives de Kalamata

17 €

### LES CAROTTES

Risotto de de fregola sarda, crémeux de grana padano, dés de jambon du Tarn.

11 €

### LE PATÉ EN CROUTE

Le fameux paté en croute de la maison Montalet accompagné de pickles et de salade

19 €

### BURRATA

Burrata crémeuse, fraises en texture, amandes & huile d'herbes.

15 €

## PLATS

### L'ÉCHINE

Échine de cochon du Tarn de la maison Montalet, purée de carottes au gingembre, carottes glacées à la vanille jus de viande.

32 €

### VOLAILE GAMBAS

Volaille jaune des Landes et Gambas purée de pommes de terre, bisque en émulsion & jus de volaille.

39 €

### COCOTTE VEGGIE

Salade tiède de quinoa, méli mélo de légumes de saison snackés, pickles en variété & bouillon coco curry vert.

25 €

### LA PÊCHE DU JOUR

Poisson du jour, petits pois en purée et glacés à la sauge, sauce aux fruits rouges & crumble à la sauge.

34 €



### LE CROQUE MANO

Tranche de pain de campagne, sauce aux tomates séchées, jambon du Tarn, Comté, servi avec pommes de terre rôties & salade verte.

26 €

### LA CÔTE DE BOEUF

Servie avec des petites pomme de terre rôties, salade, jus de volaille.

Au poids

Supplément Purée de pomme de terre = 5 € / Personne

Pour 2 (ou pas)

## DESSERTS

### LE BROOKIE

La rencontre d'un brownie fondant et d'un cookie croustillant, servi avec un caramel au beurre salé, et une glace à la cacahuète.

12 €

### PERLES DU JAPON

Perles du Japon cuites comme un riz au lait, crumble de speculoos, coulis fraise & fruits de saison en morceaux.

12 €



### MOUSSE AU CHAUD-COLAT

Mousse au chocolat tiède, glace pistache

13 €

### TARTE AU CITRON & BASILIC

Tarte au citron, glace basilic

12 €

### ASSIETTE DE FROMAGES

Sélectionnés par le Chef & Benoit de la Maison **Fromages Sauvages, Boulogne.**

18 €

Origine des viandes : France