

MENU

Un bistrot champêtre au cœur d'une propriété
Grand Cru Classé, bio et familiale

NOS TARTINES

LE CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ

Croque-monsieur au jambon et à la crème de truffe
Croque-monsieur with ham and truffle cream

16,5€

LA TARTINE TOMATE JAMBON DE BAYONNE

Tomates, parmesan, roquette, basilic, jambon de Bayonne
Tomatoes, parmesan, aragula, basil, Bayonne ham

16,5€

LA TARTINE SAUMON

Saumon en gravlax au poivre de timut maison, crème à la ciboulette
Homemade salmon gravlax with timut pepper, cream with chives

16,5€

NOS ASSIETTES

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

Foie gras de canard mi-cuit maison (60g) et pain d'épices
Homemade semi-cooked duck foie gras (60g) and gingerbread

16€

L'ASSIETTE DE TOMATE BURRATA

Burrata, tomates, pesto, salade, graines
Burrata, tomatoes, pesto, salad, seeds

16,5€

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE (POUR 2 PERSONNES)

Assortiment de charcuteries
Assortment of charcuterie

24€

*Nos charcuteries sont issues de la maison Louis Ospital au Pays-Basque et de la maison Conquet à Laguiole, les olives et huile de Calanquet à Saint Remy de Provence
Toutes nos assiettes sont réalisées sur place. Prix nets TTC service compris.*

MENU

A bistro located at the heart of an organic,
family-run Grand Cru Classé vineyard

L'ASSIETTE DE FROMAGES (POUR 2 PERSONNES)

24€

Assortiment de fromages affinés fermiers
Assortment of farm aged cheeses

L'ASSIETTE MIXTE (POUR 2 PERSONNES)

29€

Assortiment de charcuterie et de fromages affinés fermiers
Assortment of charcuteries and farm aged cheeses

L'ASSIETTE DE JAMBON TRUFFÉ

10€

Jambon blanc truffé (100g)
Truffle cooked ham (100g)

L'ASSIETTE DE TERRINE MAISON

9€

Terrine de porc et foies de volailles
Homemade pork terrine and poultry liver

NOS DESSERTS

L'ASSIETTE GOURMANDE MAISON

14€

Cannelé, financier, moelleux au chocolat, glace artisanale
Canelé, financier, chocolate fondant, artisanal ice cream

L'ASSIETTE DE FROMAGE (INDIVIDUEL)

10€

Assortiment de 3 fromages affinés fermiers
Assortment of 3 farm aged cheeses

LA BOULE DE GLACE ARTISANALE

2,5€

Scoop of artisanal ice cream

Our charcuterie comes from the Louis Ospital House in the Basque country and from the Conquet House in Laguiole, olives and olive oil come from Calanquet in Saint Remy de Provence

Plates made on site. Net price, service included