

le Pti Resto



Nos planches seules ou à partager 19 €

Terre 'in : Assortiments de terrines maisons

Terroir : Charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromages affinés locaux

Terre et mer : Charcuterie d'ici et d'ailleurs, Poissons fumés du Domaine du Sichon

Cochonnailles : Charcuterie d'ici et d'ailleurs et terrine Maison

Fromagères : Assortiment de fromages affinés locaux

Nos entrées

Os à moelle au four et ses toasts	9€
Le Velouté de Butternuts au lait de coco, crevettes et mangues rôties	15€
La Terrine de foie gras au poivre de fruits rouges, chutney de mangue et curcuma	17€
Le Tartare de bœuf et huitres au balsamique de framboise et wasabi	Les 3 (12€) / les 6 (23€)
La Salade du Trappeur, (Andouillettes, pommes de terre, jambon cru, oignons rings)	13/18€

Nos poissons (Demandez nos suggestions)

Les Noix de Saint Jacques snackées, riz noir façon risotto, crème de Savora	28€
---	-----

Nos viandes :

La sélection du Boucher (250g) :(Rond de Paris, Bavette, Pavé de tranche...)	20€
L'assiette découverte selon l'humeur du Chef...	21€
Le Steak Sandwich Charolais (crème d'ail noir, roquette et parmesan)	21€
L'épaule d'agneau cuite en basse température et grillée, jus de cuisson	26€/pers
La cocotte de ris de veau et foie gras, sauce aux morilles	35€

Nos viandes affinées sur os :

