



Côté Terre



Le fuet (entier) au poivre ou nature	10 €
Pain	
Assiette de jambon Bellotta Jabugo (Prix aux 100 g)	24 €
Oignons Borettane balsamico, câprons, olives noires coquillos, pain	
Planche de charcuterie (Fuet extra / Chorizo Bellotta / Suprema de Cecina / Lomo Ibérique / Poitrine de porc séchée aux épices Yucatan)	
Oignons Borettane balsamico, câprons, olives noires coquillos, pain	
Petite Planche (1 personne)	14 €
Moyenne Planche (2 à 3 personnes)	32 € (Supplément planche mixte + 4 €)
Grande Planche (4 à 5 personnes)	58 € (Supplément planche mixte + 7 €)
Planche de dégustation de fromage (3 comtés / Morbier / Tome de brebis Ibérique)	
Noix, pain (2 à 3 personnes)	
	25 €
Pâté croûte de veau, cochon et pistache	12 €
Pickles d'oignon rouge et mini morilles	
Foie gras de canard nature (Env 80 g)	22 €
Fleur de sel, pain toasté, poivre noir Sarawak	
Le pot de tapenade (au choix : noire / verte / tomates confites)	9 €
Toasts de baguette de campagne	
Salade de jeunes pousses de Denis Dutruel	6 €
Assaisonnées d'une vinaigrette curry et noisette, copeaux de vieux comté	
La soupe froide du jour	6 €
Pan con tomate (2 tranches)	5 €
Pain au levain toasté garni de concassée de tomate fraîche aillée	
Grosses frites de polenta	5 €
Le Boudin Galabart du Pays Basque	
En grosses tranches juste poêlées (5 tranches)	12 €
En contraste terre et Mer avec huîtres poêlées	25 €
La côte de veau fermier sélectionnée par la boucherie de Vongy (prix au kg nous demander nos poids)	85 €/ kg
Cuite au sautoir (Attente de 30 min)	
À manger seul ou À Partager	