## - Carte de saison -

Entrée - Plat - Dessert 30€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 26€

## Entrées

Duo d'œufs parfaits meurette et époisses

Tartelette Epoisses et escargots, salade mêlée

Os à moelle rôtis au four, ail ciboulette et fleur de sel

Crémeux de champignons de Paris, chantilly de chèvre frais

The second second

## Plats

Tartare de bœuf à ma façon, pommes de terre sarladaises

Poisson du moment, vierge de légumes, mousseline de patate douce

Linguines à la butternut, pecorino et sauge fraiche

Bœuf bourguignon lentement mijoté – écrasé de pommes de terre

Ris de veau rôti à l'Armagnac – Pommes de terre grenailles (supplément 12 euros)

\_

## Desserts

Trilogie de fromages régionaux

Faisselle fines herbes ou coulis de fruits rouges

Sphère glacée de tiramisu au spéculoos

Tartelette chocolat et fleur de sel, chantilly aux agrumes

Crème brulée au pain d'épices

Brioche perdue de mon enfance - Glace cassis