



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	8€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	11€
Panisses / aioli <i>Chickpea fries / aioli</i>	11€
Escargots, mousse de pdt, guanciale & pesto <i>Snails, potatoes cream, guanciale & pesto</i>	16€
Fricassée de ris d'agneau, asperges & pleurotes, jus au vermouth <i>Stir fried lamb sweetbread, asparagus & mushrooms, vermouth gravy</i>	18€

Echine de porc grillée, chou pointu, pdt, ketchup de piquillos, jus <i>Pork shoulder, potatoes, cabbage, piquillos ketchup & gravy</i>	26€
Ris de veau, purée, artichauts, jambon croustillant & jus <i>Veal sweetbread, mashed potatoes, artichokes, crispy ham & gravy</i>	41€
Lieu jaune snacké, asperges & pdt, ail des ours, crème d'asperges <i>Pollock, asparagus & potatoes, wild garlic, asparagus cream</i>	29€
Risotto de fregola aux asperges et artichauts, noisettes, émulsion moutarde <i>Fregola risotto with asparagus and artichokes, mustard cream, nuts</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	10€
Crème citron, sablé, zestes confits <i>Lemon curd, biscuit, candied zests</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€