



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	9€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	12€
Croquettes de poulpe & cacahuètes / sauce hoisin <i>Octopus croquettes with peanuts / hoisin sauce</i>	14€
Poêlée de champignons sauvages, jaune d'oeuf confit, jus au vermouth <i>Stir fried mushrooms, candied egg yolk, gravy with vermouth</i>	16€
Langue de veau grillée, poireaux grillés, sauce gribiche, câpres frits & amandes toastées <i>Grilled veal tongue, grilled leeks, gribiche sauce, fried capers & roasted almonds</i>	14€

Poitrine de porc roulée aux herbes, purée de carottes, rattes, jus <i>Pork belly with herbs, mashed carrots, potatoes, gravy</i>	27€
Ris de veau, purée, shiitakés, chips de jambon, jus <i>Veal sweetbread, mashed potatoes, shiitakes, crispy ham, gravy</i>	41€
Thon blanc mi-cuit, haricots coco à la tomate & guanciale, pesto <i>Half cooked tuna, white beans with tomatoes & guanciale, pesto</i>	30€
Gnudis de ricotta & olives, pleurotes, crème d'oignons à la moutarde, noix <i>Ricotta gnocchis with olives, oyster mushrooms, onion cream with mustard, nuts</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	12€
Poire pochée aux épices, gâteau noisettes, crème <i>Poached pear, hazelnut cake, cream</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€
Boule de glace <i>Terre adélice</i> : vanille, abricot, citron, framboise <i>Ice cream : vanilla, apricot, lemon, strawberry</i>	3€