

JAMBON IBÉRIQUE	22€
Fines tranches de jambon affiné, servies avec pain grillé aillé et tomates concassées	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	20€
Sélection de charcuteries et condiments	
PLANCHE MIXTE (XL)	25€
Sélection de fromages de la ferme de Reculfort (Rochetoirin) et charcuteries	
PLANCHE DE FROMAGES	20€
Sélection de fromages artisanaux de la ferme de Reculfort (Rochetoirin) et régional	
PLANCHE GOURMANDE	26€
6 croquettes de jambon, 6 mini camemberts panés, 6 bouchées panées de légumes, 6 bâtonnets de mozzarella, 6 pépites d'Emmental, sauces	
PLANCHE VÉGIE	26€
8 camemberts panés, 8 bouchées panées de légumes, 8 bâtonnets de mozzarella, 8 pépites d'emmental, sauces	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	24€
cuit au torchon, accompagné d'une compote d'oignon et de toasts	
STRACCIATELLA COEUR DE BURRATA	19€
servi avec une Focaccia au romarin et des tomates cerises	

*Rillettes et terrines de gibier sauvage
française artisanale région Auvergne-
Rhône-Alpes*

RILLETTES DE GIBIER SAUVAGE	11€
PORTION DE 100G AU CHOIX :	
Sanglier sauvage au gin et baies de genièvre	
Sanglier sauvage miel amande	
Sanglier sauvage au whisky et poivre noir	
TERRINES DE GIBIER SAUVAGE	9€
PORTION DE 100G AU CHOIX :	
Sanglier piment d'Espelette	
Sanglier noisettes	
Sanglier châtaignes	
Chevreuil abricots/pistaches	
Cerf Trompettes de la mort et noisettes	
Cerf figue et poivre vert	
Chevreuil sauvage noix	

Les Suppléments

BEURRE DE TRUFFE NOIRE

19€

45G

Recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour accompagner nos charcuteries

BEURRE DE CAVIAR

18€

25G

Recette originale composée avec plus de 25% de caviar et un beurre de sélection. Une note originale pour accompagner nos charcuteries

Bruschettas Chaudes

LA PÉRIGOURDINE

19€

Magret de canard fumé, concassé de tomates, mozzarella, emmental râpé, huile d'olive

LA CHAMPÊTRE

19€

Champignons poêlés en persillade, emmental râpé, huile d'olive

L'EDELWEISS

19€

Chèvre, gorgonzola, reblochon, emmental râpé, huile d'olive

Les Crocs Gourmands

2 PIÈCES

19€

Saumon, fromage de chèvre, emmental, crème

Jambon blanc, raclette, emmental, crème

Tapas de la mer

TARAMA AU NATUREL

12€

Servi avec blinis tièdes. Élaboré à partir de 40% d'œufs de cabillaud fumé, rehaussé d'un trait de jus de citron

TARAMA À LA TRUFFE

18€

Servi avec blinis tièdes. Alliance subtile entre la richesse des œufs de cabillaud fumés et de délicates brisures de truffe noire

Sélection de Caviar de Neuvic

La maison Neuvic est une marque de producteur français engagé conjuguant l'excellence naturelle du goût, le respect de l'environnement et innovant au travers d'une culture contemporaine du caviar

CAVIAR BAERI

90€

30G

Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait, des grains plus clairs et une longueur en bouche plus soutenue. Servi avec ses blinis tièdes

CAVIAR OSCIÈTRE

110€

30G

Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette, un goût à la fois puissant et structuré. Servi avec ses blinis tièdes

Association conseillée avec le Caviar

DEUX COUPES DE CHAMPAGNE TAITTINGER

110€

avec le Caviar Baeri

DEUX COUPES DE CHAMPAGNE TAITTINGER

130€

avec le Caviar Osciètre

Les Desserts

ARDOISE DOUCEUR DE L'EDELWEISS

12€

Gaufres nutella ET caramel beurre salé

