# LA CARTE

## Menu du marché

38 euros

### LES ENTRÉES

Velouté Dubarry, raviolo de Grana AOP et huile fumée 14

Nos anchois frais au vinaigre de Banyuls, duxelles de champignons et brioche maison, vierge de fruits secs 16

### LES PLATS

Les queues de gambas grillées, chorizo et padrón, riz à l'encre et jus de crustacés 25

L'effiloché de sanglier en croûte feuilletée, sauce sofregit et petits légumes du moment 25

### LES DESSERTS

Assortiment de 3 fromages sélectionnés par nos soins et confit de figues violettes 9

Charlotte caramel beurre salé et pommes Tatin 9