

# Menu

## Mise en bouche

Moule gratinée  
Panisse façon pissaladière  
Pork Corn au piment d'espelette  
Accras fumé, mayonnaise herbacée

## Entrées

Encornets farcis au cochon Basque, Sauce tomate et coulis d'herbe, Tentacules croustillantes.

Belles asperges du coin, mousse de Beaufort, praliné d'amande salé et poutargue de jarné d'oeuf.

Carpaccio de veau mi-cuit façon baigne cauda.

## Plats

Volaille moelleuse, sauce poularde, morilles farcies, pomme de terre en texture.

Pavé de maigre de ligne, beurre noir (ail noir) fèves et pois de saison et raviole de brousse à la menthe.

*Assiette de Fromage 80gr 12 Euros*

## Desserts

Brioche perdue, glace à la levure et caramel Miso.

Ou

Dans l'esprit d'une Pavlova, textures d'agrumes, nage de verveine, Meringue croquante.

Une entrée, un plat et un dessert / 39 Euros

Deux entrées, un plat et un dessert / 49 Euros

MENU ENFANT  
JUSQU'À 12 ANS  
14 EUROS

# Jacquemard