



La Table de François

Apéritifs

Terrine de campagne de la Maison Brielle (90g)	6 €
Saucisson de la Maison Brielle	7 €
Camembert de la Ferme Reveille tes sens rôti, miel aux herbes	9.50 €
Planche de charcuteries de la Maison Brielle	12 €

Entrées

Croustillant de tête de veau et sauce tartare	12 €
Pressé de crabe, pamplemousse et basilic	14 €
Truite confite à la cire d'abeille, skyr et betteraves	15 €

Plats

Assiette végétarienne du moment	20 €
Gigot d'agneau confit, pommes grenailles confites et condiment dattes	23 €
Filet de canette, panais au beurre noisette et jus de cassis	24 €
Pêche noble, risotto, asperges vertes et émulsion colonnata	26 €
Tomahawk de cochon (~500g)	30 €
Côte de veau (~500g)	40 €
Entrecôte de boeuf de race (Selon arrivage) (~500g)	50 €

Desserts

Biscuit moelleux pistache et amarena	8 €
Craquant vanille et caramel fleur de sel	8 €
Carrot'Cake, gingembre confit et mandarine	8 €
Assiette de fromages locaux	12 €

Carte valable du lundi au vendredi soir et le samedi midi et soir.