



## POUR PIQUER

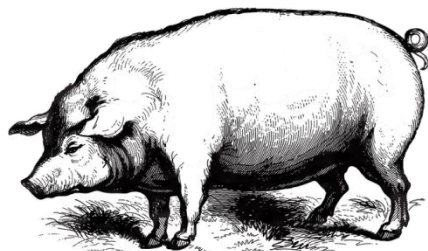
Caviar d'aubergine .....	5
Délice de tomates séchées .....	6
Rillettes de canard .....	6
Toasts de Soubressade .....	6
Escargots de Bourgogne à la persillade .....	8
(les 6)	

Croque Jambon Blanc / Gouda Truffé ..... 10

Tartine de patate douce,  
crème de fromage frais au curry et ventrêche grillée ..... 9

### Pâtés artisanaux

Pâté Cerf / Sanglier (200g) .....	8
Pâté de foie de porc de la maison Bareil .....	8
Langue de porc en conserve (250g) .....	12
Boudin en conserve (250g) .....	12





## LES PLANCHES

<b>Mixte (2pers)</b> .....	15
(Assortiment charcuterie/fromages)	
<b>Grande Mixte (4pers)</b> .....	25
(Assortiment charcuterie/fromages)	
<b>Planche de Charcuterie</b> .....	15
<b>Planche de Fromages</b> .....	15
<b>Planche de jambon Bellota</b> .....	19
<b>Médallions de Foie Gras maison</b> .....	14
(Marinés à l'Armagnac)	
<b>Assiette de Magret séché maison</b> .....	14

### LE CHAUD

<b>Camembert rôti :</b>	
ail et romarin .....	13.5
ail et magret séché .....	13.5
<b>Saint Félicien rôti</b> .....	13.5
miel et herbes de Provence	

### NOS PETITES GOURMANDISES (fait maison)

<b>Snickers revisité</b> .....	6
<b>Feuilleté aux pommes façon tatin</b> .....	6

