

# Artisan du Goût

Ardoise à partir du 11 avril 2024

E  
N  
T  
R  
E  
E  
S

**De la tête au pied : cochon noir Gascon (38-Fr) (14€)**

Lingot pané et doré, sauce gribiche, salade

**Dôme brandade de Silure du Bourget -73 (14€)**

Sauce Hollandaise, espuma huile d'olive/baie des Bataks, tuile au parmesan

**Les belles charcuteries du Chef (15€)**

Bœuf façon viande de Grison, rillettes viande maturée, filet mignon au poivre

.....

**Côte de veau cuisson douce (Fr) (34€)**

Son jus corsé, petits champignons, purée de moment gourmande au jaune d'œuf

**Dos d'Eglefin en croûte d'ail de ours et cacahuètes (31€)**

Risotto à l'algue Wakamé, émulsion à l'anis

**Le Bourgui'Burger avec Effiloché de Charolais Bourguignon-Fr (25€)**

Pain artisanal, sauce cheddar et raclette locale

Bacon, Rösti de pomme de terre

**Végé : Gnocchi maison aux épinards bio (23€)**

Crème douce à l'ail, graines torréfiées et ses légumes du moment rôtis

.....

**Petit chou crème au citron et ses compagnons (9€)**

rondelle citron confit, financier sésame noir, meringue chartreuse verte

**Pomme tatin (9€)**

Sur palet Breton, chantilly et dés de pain d'épices

**La belle cabosse (10€)**

coque chocolat, crème tiramisu, crémeux café, biscuit noisette, petit verre de liqueur

**Café ou Thé gourmand (13€)**

Cinq mignardises diverses et variées

**Champagne ou Rhum gourmand (20€)**

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S