

# Menu

Découverte

Laissez-vous guider par les inspirations du chef Hervé Bourg !

## En quatre temps :

Mise en bouche, entrée, viande ou poisson, dessert.

40€ par personne

Ou

## En cinq temps :

Mise en bouche, entrée, viande et poisson, dessert

55€ par personne

Accord mets et vins : Trois verres 20€/personne ou quatre verres 25€/personne

## Entrées

Et charcuteries Jabugo

Foie gras mi-cuit au naturel, compote pomme rhubarbe	15€
Saumon fumé, crème d'herbes acidulée et blinis	12€
Assiette de pata negra 100g	24€
Ardoise de charcuterie Ibérique 100g	18€
Assiette de tomates burrata	13€

## Nos grillades

Au four mibrasa

Côte de boeuf Salers pour 2 pers	80€
Saucisse truffée maison	17€
1/2 Homard bleu rôti	35€
Ris de veau aux girolles	29€
Sole entière grillée	30€