



# LES GROCS

## EN SOLITAIRE

|   |      |
|---|------|
| Œuf poché au vin blanc                            | 8 €  |
| Cassolette d'escargots,<br>crème à l'ail des ours | 12 € |
| Ceviche de Truite,<br>citron, radis roses         | 18 € |

## PROIES NOBLES

|  |           |
|--|-----------|
| Ballotine de volaille                      | 25 €      |
| Poisson du soir                            | 25 €      |
| Asperges blanches en<br>croûte de noisette | 25€       |
| Côte de bœuf<br>(en meute conseillée)      | 100/ kg € |

## AFFINAGE DU TERRITOIRE

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Chariot de fromages locaux    | 14€ |
| Le Grand Comté Affiné 30 mois | 12€ |

## EN MEUTE

|   |      |
|---|------|
| Planche de charcuterie                                      | 18 € |
| Ballotine de foie gras, chutney                             | 28 € |
| Houmous, légumes croquants                                  | 10€  |
| Pâté en croûte du Castel                                    | 12 € |
| Cromesquis de pied de cochon                                | 12 € |
| Magret de canard fumé aux épices,<br>carpaccio de betterave | 15 € |
| Saumon fumé, crème acidulée                                 | 12 € |
| Tête de veau snackée, sauce Ravigote                        | 15 € |
| Timbale de frites   | 5 €  |

## HURLEMENT SUCRÉ

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Fondant au chocolat   | 8 € |
| Panna cotta framboise | 8 € |
| Crème brûlée          | 8 € |
| Ile flottante         | 8 € |
| Flan pistache         | 8 € |