

LE GARDE-MANGER

Cochon
iodé

CROIX-ROUSSE

POUR COMMENCER

TARAMA DE CABILLAUD 10€

Oufs de cabillaud fumés, pain grillé

ANCHOIS, HUILE D'OLIVE 9€

Cantabrie, huile d'olive vierge d'Espagne

PÂTÉ EN CROÛTE 16€

Cochon Duroc, canard & foie gras

TERRINE GRAND-MÈRE 11€

Cochon Duroc, foie blond, cognac

OEUF MAYO 7€

Bisque de crustacés, herbes fraîches

FROMAGE DE TÊTE 10€

Tête de cochon, joue, langue cuits 12h

ANCHOÏADE 9€

Anchois, huile d'olive, noisettes

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO 15€

Affiné 24 mois, guindillas

CROC JAMBON SAINT-NECTAIRE 16€

Jambon blanc, Saint-Nectaire, salade fraîcheur

PLANCHE DE CHARCUTERIE 25€

Jambon Serrano, rillettes de cochon, terrine, fromage de tête, rosette lyonnaise

LA MER SUR UN PLATEAU

HUÎTRES DE NOS PARCS

	<u>Par 3</u>	<u>Par 6</u>	<u>Par 12</u>
OSTRECCIA N°2	8	14,50	28
OSTRECCIA N°3	7	13,50	26
OSTRECCIA N°4	6	12,50	24
PLATEAU D'ASSORTIMENT	/	13,50	26

CREVETTES MAYO 12,50€

BULOTS CUITS MAISON 12,50€

TARTARE D'ALGUES MAISON 9€

PLATEAU À PARTAGER

L'ÉCAILLÉ : 32€
6 HUÎTRES, 6 CREVETTES, 6 BULOTS

BÉBÉ COCHON : 49€
8 HUÎTRES, 6 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TARAMA, 60G DE CHARCUTERIE

COCHON IODÉ : 89€
12 HUÎTRES, 8 CREVETTES, 12 BULOTS, 60G DE CHARCUTERIE, 1 TARAMA, 1 RILLETTES DE COCHON, 1 TARTARE D'ALGUES, 1 CRUDO, 1 TERRINE

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 11€
Salade d'herbes

SAINT-MARCELLIN 9€
Mélange de salades, confiture maison

LE SUCRE

RIZ AU LAIT 9€
Caramel beurre salé, sarrasin soufflé, lait, vanille

FRAISE RHUBARBE 10€
Fraises fraîches, rhubarbe confite, gel rhubarbe fraise, crème montée