



LES ENTRÉES

- Pomme de terre en texture : confite au poivre vert, croustillante, purée crémeuse à la muscade accompagnée de son jambon Ibérique en chiffonnade et chips, coulis estragon 14 €
- Chaussons à la courge et crème de marrons, espuma de champignons aillés et éclats de marrons grillés 15 €
- Maki de l'ATIPICO : magret séché, foie gras maison, abricots secs et oignons frits, servi avec une sauce soja au miel relevé 16 €

LES PLATS

- Queue de lotte rôtie par nos soins, poudre et vierge aux olives noires 21 €
- Notre filet de bœuf joue à cache-cache 27 €
- Burger de filet de poulet pané au curry, crème de cheddar, pain Bio aux céréales et poitrine de porc grillée 25 €

LES FROMAGES

- Assortiment de fromages et sa compotée de piquillos 8,50 €

LES DESSERTS

- Sphère tout coco : mousse, crème de coco et citron vert, crumble et sorbet 12 €
- Ravioles ouvertes de mangue garnies de crème pâtissière exotique, gelée acidulée à la passion, tuile croquante parfumée au poivre blanc, coulis mangue basilic 13 €
- Tartelette aux noix caramélisées, oranges confites et sorbet mandarine, caramel beurre salé 11 €
- Café ou thé gourmand 9 €