

# o petit pau

DE LA BONNE CHAIR, ET DU BON VIN  
CUISINE DE SAISON ET D'INSPIRATION

À PARTAGER

## PLANCHE CHARCUTERIE 16€

BOUDIN ET ANDOUILLE MAISON JUNQUA  
CHORIZO ET JAMBON MAISON CURRO  
MOUTARDE À L'ANCIENNE

## FOIE GRAS 15€

DE LA MAISON BIRABEN CUIT PAR NOS SOINS -  
CHUTNEY RAISIN & JURANÇON -  
BRIOCHE SÉCHUAN MAISON  
( SUPPLÉMENT 2 EUROS )

## LOBSTER & CRAB ROLL 15€

BUN MAISON GRANGÉ - MAYO ENCRE DE SEICHE -  
PICKLES - SALADE D'HERBES

## OEUF A 63° 15€

OEUF BIO CUIT À 63° - SIPHON. POMME DE TERRE  
- CHAMPIGNONS DU MOMENT - TRUFFE FRAÎCHE

POUR COMMENCER

## MONT BLANC MYRTILLE 8€

MONT BLANC - GEL MYRTILLE - CRÈME DE  
MARRON

## PROFITEROLLE 8€

LA CLASSIQUE - GLACE VANILLE ET  
CHOCOLAT CHAUD

## ROCHER CHOCOLAT 8€

BISCUIT AMANDE -  
CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR -  
INSERT MANDARINE  
DIPLOMATE PRALINÉ

## FROMAGES FERME BOUCHOO 8€

ASSIETTE DE FROMAGES DE BREBIS ET DE  
VACHE DE LA VALLÉE  
( SUPPLÉMENT 2 EUROS )

## CAFÉ / THÉ GOURMAND 8€

( SUPPLÉMENT 2 EUROS )

## CHAMPAGNE GOURMAND 15€

POUR TERMINER

## AGNEAU CONFIT 22€

EFFILOCHÉ D'AGNEAU DE 12 HEURES -  
DÉCLINAISON DE CHOU FLEUR - DUKKAH  
JUS CORSÉ

## PINTADE FERMIERE 22€

SUPRÊME DE PINTADE FUMÉ AU FOIN  
MOUSSELINE DE PANAI - SAUCE  
SUPRÊME CAFÉ - ERINGI GRILLÉ - CRU  
D'ÉNOKI - CRUMBLE AUX HERBES

## CABILLAUD 22€

MEDAILLON DE CABILLAUD - FARCE FINE  
ET NORI - PALAIS DE BUTTERNUT CONFIT  
SPONGE CAKE - HERBES FRAÎCHES  
JUS VERT - SUCRINE BRAISÉE

## VEGGIE 22€

RISOTTO D'ORZO (PETITES PÂTES) -  
BUTTERNUT - CRUMBLE CHATAÏGNE ET  
NOISETTE

POUR CONTINUER

## COCHON DUROC 50€

CÔTE DE COCHON DUROC (1KG)  
BASSE TEMPÉRATURE - BEURRE DE CHORIZO  
GRENAILLES ET CHAMPIGNONS

A DEUX

## MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

42 EUROS

HORS SUPPLÉMENTS