## 亏 petit pau

NOTRE CUISINE EST RÉALISER EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON 100\% MAISON

| ¢ | CROQUETTES MAISON $\qquad$ <br> fumé maison <br> 14 euros | LE BOEUF <br> tournedos de boeuf mille feuille de pomme de terre sauce morille crémée 27 EUROS |
| :---: | :---: | :---: |
|  | CROMESOUIE <br> CROMESQUIE DE HURE DE COCHON <br> Shiphon tartare - pickles de légumes 10 euros <br> L'OEUF <br> OEUF CUIT À $63^{\circ}$ RAGOÛT DE CHATAÎGNE <br> SIPHON TOPINAMBOUR ET CHIPS 12 euros <br> LANGOUSTINE <br> Raviole de langoustine crémeux de carottes au cumin velouté de poisson fumé 15 euros | GNOCCHIS <br> GNOCCHIS DE POMME DE TERRE <br> espuma d'epinard, sainte maure de tourraine, persil frit <br> 20 EUROS <br> LA PINTADE <br> pintade farçi sauce suprême à la truffe , LÉGuMES glacÉS À blanc 25 EUROS <br> dORADE <br> filet de dorade <br> CRÉMEUX de patates douces, beUrre orange yuzu <br> LÉGuMES glacés 23 EUROS <br> Côte de boeuf <br> boEuf race simmenthal 1,2 Kg <br> MILLE FEUILLE DE POMME DE TERRE SAUCE AUX MORILLE 70 EUROS |
| 들 | CAMENBERT À LAIT C <br> baba au rhum maison, CRÈ <br> TIRAMISU DÉSTR <br> MOUSSE AUX CHOCOLAT TIĖDE <br> Café / <br> CHAMP | de fromage <br> E-MAURE DE TOURRAINE <br> BIS MAISON BOUCHOO / 16 EUROS <br> baba <br> ettée Mascarpone vanille / 8 EUROS <br> AMISU <br> A NOTRE MANIÈRE / 9 EUROS <br> colat <br> REBIS DE LA FERME BOUCHOO / 8 EUROS <br> URMAND / 10 EUROS <br> É gourmand / 15€ |

